

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 1079

Тимофеев Виктор Борисович
 Директор ООО «Гарнец»
 Владимирская область, Суздальский район,
 село Сновицы, ул. Вороновой, д. 2.
 (ФИО и должность представителя Заказчика,
 название, юридический и почтовый адрес Заказчика)

«14» октября 2015 г.

В соответствии с Договором № 14/12А от 07.11.2012 г. между ООО «Гарнец» и Испытательной лабораторией ООО «Компания Стайлаб» было проведено испытание проб, переданных в Испытательную лабораторию ООО «Компания Стайлаб» 01.10.2015 г. для проведения испытаний по (Заявке № 121 от 09.10.2015 г.):

Испытания проб выполнены 13.10.2015 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
121015/4	Смесь для блинов без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 09.10.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,0	11,04	0,8

*неопределенность выражена как стандартное отклонение S, мг/кг.

Комментарии: В соответствии с требованиями стандарта ALINORN 08/31/26, подготовленного Комитетом Кодекса Алиментариус по питанию и пищевым продуктам для специальных диет (CCNFSD) продукты специализированного питания с пониженным содержанием глютена, могут содержать 20-100 мг/кг глютена, а безглютеновые продукты питания должны содержать менее 20 мг/кг.

Внимание! Результаты испытаний относятся исключительно к пробам, подвергшимся исследованию!

Ответственный за качество Испытательной лаборатории
 Специалист по качеству Испытательной лаборатории
 ООО «Компания Стайлаб»
 Елагина А.А.



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 1080

Тимофеев Виктор Борисович
 Директор ООО «Гарнец»
 Владимирская область, Суздальский район,
 село Сновицы, ул. Вороновой, д 2.
 (ФИО и должность представителя Заказчика,
 название, юридический и почтовый адрес Заказчика)

«14» октября 2015 г.

В соответствии с Договором № 14/12А от 07.11.2012 г. между ООО «Гарнец» и Испытательной лабораторией ООО «Компания Стайлаб» было проведено испытание проб, переданных в Испытательную лабораторию ООО «Компания Стайлаб» 01.10.2015 г. для проведения испытаний по (Заявке № 121 от 09.10.2015 г.):

Испытания проб выполнены 13.10.2015 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
121015/3	Крахмал тапиоковый ТУ 9197-018-89751414-13, дата изготовления: 09.10.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (крахмал)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,0	<10,0	0,8
121015/5	Смесь Основа для пиццы без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 08.10.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
121015/6	Смесь для оладий без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 10.10.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
121015/7	Крахмал кукурузный ГОСТ 32159-2012, выработка: октябрь 2015-ноябрь 2016 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (крахмал)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольст- венном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,0	<10,0	0,8

*неопределенность выражена как стандартное отклонение S, мг/кг.

Комментарии: В соответствии с требованиями стандарта ALINORN 08/31/26, подготовленного Комитетом Кодекса Алиментариус по питанию и пищевым продуктам для специальных диет (CCNFSD) продукты специализированного питания с пониженным содержанием глютена, могут содержать 20-100 мг/кг глютена, а безглютеновые продукты питания должны содержать менее 20 мг/кг.

Внимание! Результаты испытаний относятся исключительно к пробам, подвергшимся исследованию!

Ответственный за качество Исполнитель:
 Специалист по качеству Исследовательской лаборатории
 ООО «Компания Стайлаб»
 Елагина А.

