

Общество с ограниченной ответственностью «Гарнец»

600017 г.Владимир, ул. Батурина, д.37 Б, тел. +7(4922)26-03-06, 36-95-01

Производственная испытательная лаборатория

(Заключение №9/253 «О состоянии измерений в лаборатории» выдано ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний во Владимирской области» 20.06.2019 г)

Протокол испытаний № 214

от 18 декабря 2019 г.

Заявка № 121 от 18.12.2019 г.

Дата проведения испытаний: 18.12.2019 г

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование пробы	Характеристика пробы	Аналит	Методика	Норма по НД, мг/кг	Результат, мг/кг	Показатель точности и мг/кг
1	Смесь «Белый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 16.12.2019	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 6)	<20	<5	- *
2	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 17.12.2019	глютен		<20	<5	- *
3	Мука из черного риса	ТУ 9293-002-43175543-03 Дата изготовления: 18.12.2019	глютен		<20	<5	- *
4	Мука с разрыхлителем без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 18.12.2019	глютен		<20	<5	- *
5	Крахмал кукурузный без глютена	ГОСТ 32159-2013 Выработка: декабрь 2019 – ноябрь 2020	глютен		<20	<5	- *

* Для результатов вне зоны рабочего диапазона методики показатель точности измерений не указывается.

Испытание провел: зав. лабораторией



(Волошина Н.А.)

Перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории ЗАПРЕЩАЕТСЯ.