

**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 № 231**

от 27 января 2020 г.

Заявка № 131 от 27.01.2020 г.

Дата проведения испытаний: 27.01.2020 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	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 23.01.2020	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	<20	<10	- *
2	Макаронные изделия без глютена: вермишель	ТУ 10.73.11-028-89751414-2019 Выработка: январь 2020-март 2020	глютен		<20	<10	- *
3	Макаронные изделия без глютена: зверошки	ТУ 10.73.11-028-89751414-2019 Выработка: январь 2020-март 2020	глютен		<20	<10	- *
4	Смесь «Блины гречишные постные»	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 27.01.2020	глютен		<20	<10	- *
5	Крупка кукурузная «Кукурузная манка»	ТУ 9294-023-89751414-15 Выработка: январь 2020 — июнь 2020	глютен		<20	<10	- *
6	Крупка рисовая «Рисовая манка»	ТУ 9294-023-89751414-15 Выработка: январь 2020 — июнь 2020	глютен		<20	<10	- *
7	Крупка гречневая «Гречневая манка»	ТУ 9294-023-89751414-15 Выработка: январь 2020 — июнь 2020	глютен		<20	<10	- *

\* 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.