

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 № 234
от 30 января 2020 г.

Заявка № 133 от 30.01.2020 г.
Дата проведения испытаний: 30.01.2020 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	Смесь «Серый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 29.01.2020	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	<20	<10	- *
2	Крахмал тапиоковый	ТУ 9187-018-89751414-13 Дата изготовления: 30.01.20	глютен		<20	<10	- *
3	Смесь «Основа для пиццы» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 30.01.2020	глютен		<20	<10	- *
4	Смесь «Шоколадный торт» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 30.01.2020	глютен		<20	<10	- *
5	Мука из семян подсолнечника	ТУ 10.61.23-027-89751414-2017 Выработка: январь 2012 – май 2020	глютен		<20	<10	- *

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

Испытание провел: зав. лабораторией




(Волошина Н.А.)