

**Общество с ограниченной ответственностью «ГАРНЕЦ»
(ООО «ГАРНЕЦ»)**

600017 г. Владимир, ул. Батурина, 37Б, тел. (4922)26-03-06, e-mail: laboratory@garnec.com

Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ)

Протокол испытаний № ИФА-ПС-35/25

от 27.02.2025

Наименование образца: **Смесь для выпечки с чечевичной мукой без глютена**

Изготовитель:	ООО «Гарнец»
НД на продукцию:	ТУ 9195-012-89751414-11
Дата выработки:	26.02.2025г
Дата проведения испытаний:	27.02.2025г
Основание для испытаний	Заявка № 7 от 26.02.2025г
Дополнительная информация	№ 2702-19/25

Результаты испытаний

Наименование показателя, единицы измерения	Норма по НД	Результат испытаний	Показатель точности	Методика испытаний
Содержание глютена, мг/кг	<20,0	<5,0*	-*	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (п. 6)

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

Результаты проведенных испытаний распространяются на указанные в протоколе испытаний партии продукции выработкой с 26.02.2025 по 25.05.2025

Используемые средства измерения.

1. Фотометр планшетный LEDETECT 96, заводской № 1533. Свидетельство о поверке № С-БЗ/20-03-2024/327384134 от 20.03.2024. Действительно до 19.03.2025.
2. Весы лабораторные ВК-300.1, заводской № 070837. Отметка в паспорте о первичной поверке. Действительно до 01.09.2025.
3. Пипетка-дозатор одноканальная с регулируемым объемом доз от 20 мкл до 200 мкл, заводской № YE16AAA0073544. Свидетельство о поверке СИ № С-БЗ/01-04-2024/328068629 от 01.04.2024. Действительно до 31.03.2025.
4. Пипетка-дозатор одноканальная с регулируемым объемом доз от 100 мкл до 1000 мкл, заводской № YE6K869173. Свидетельство о поверке СИ № С-БЗ/01-04-2024/328068628 от 01.04.2024. Действительно до 31.03.2025.

Настоящий протокол испытаний не может быть частично или полностью воспроизведен без письменного разрешения производственной испытательной лаборатории.

Исполнитель: Начальник ПИЛ



Е.М. Аксёнова