

Общество с ограниченной ответственностью «Гарнец»

600017 г. Владимир, ул. Батурина, 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 № 422

от 03 марта 2021 г.

Заявка № 245 от 03.03.2021 г.

Дата проведения испытаний: 03.03.2021 г.

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование пробы	Характеристика пробы	Аналит	Методика	Норма по НД, мг/кг	Результат, мг/кг	Показатель точности мг/кг
1	Смесь «Темный хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 01.03.2021	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	<20	<10	- *
2	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 02.03.2021	Глютен		<20	<10	- *
3	Смесь «Основа для пиццы» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 03.03.2021	Глютен		<20	<10	- *
4	Мука кукурузная без глютена	ТУ 9293-002-43175543-03 Выработка: март 2021 — июнь 2021	Глютен		<20	<10	- *
5	Мука миндальная	ТУ 10.61.23-027-89751414-2017 Выработка: март 2021 — сентябрь 2021	Глютен		<20	<10	- *
6	Мука из семян подсолнечника	ТУ 10.61.23-027-89751414-2017 Выработка: март 2021 — июль 2021	Глютен		<20	<10	- *
7	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010 Выработка: март 2021 — сентябрь 2021	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.