

**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 № 454**

от 05 мая 2021 г.

Заявка № 263 от 05.05.2021 г.

Дата проведения испытаний: 05.05.2021 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 «Белый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 28.04.2021	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 6)	<20	<5	- *
2	Смесь для оладий без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 29.04.2021	Глютен		<20	<5	- *
3	Смесь для блинов без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 30.04.2021	Глютен		<20	<5	- *
4	Смесь «Темный хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 30.04.2021	Глютен		<20	<5	- *
5	Смесь «Серый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 30.04.2021	Глютен		<20	<5	- *
6	Смесь «Мука универсальная» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 04.05.2021	Глютен		<20	<5	- *
7	Смесь «Основа для пиццы» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 05.05.2021	Глютен		<20	<5	- *
8	Мука льняная полуобезжиренная	ТУ 9293-010-89751414-10 Дата изготовления: 06.04.2021	Глютен		<20	<5	- *
9	Мука гречневая из непропаренной гречневой крупы	ТУ 9293-002-43175543-03 Дата изготовления: 05.05.2021	Глютен		<20	<5	- *

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

Испытание провел: лаборант-технолог



Нелюбина В.В.



Перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории ЗАПРЕЩАЕТСЯ