

**Общество с ограниченной ответственностью «Гарнец»**

600017 г. Владимир, ул. Батурина, 37 Б, тел. +7(4922)26-03-06, 36-95-01

Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ)

(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 № 506**

от 01 сентября 2021 г.

Заявка № 293 от 01.09.2021 г.

Дата проведения испытаний: 01.09.2021 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 «Серый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 26.08.2021	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 6)	<20	<5	- *
2.	Смесь «Темный хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 26.08.2021	Глютен		<20	<5	- *
3.	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 01.09.2021	Глютен		<20	<5	- *
4.	Мука гречневая из непропаренной гречневой крупы	ТУ 9293-002-43175543-03 Дата изготовления: 01.09.2021	Глютен		<20	<5	- *
5.	Мука нутовая без глютена	ТУ 9293-009-89751414-10 Дата изготовления: сентябрь 2021 - февраль 2022	Глютен		<20	<5	- *
6.	Мука «Рис+гречка для пряников и кексов»	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 01.09.2021	Глютен		<20	<5	- *

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

Испытание провел: начальник ПИЛ

Л.Г. Сергеева



Перепечатка протокола без разрешения производственной испытательной лаборатории ЗАПРЕЩАЕТСЯ