

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 № 526

от 11 октября 2021 г.

Заявка № 307 от 11.10.2021 г.

Дата проведения испытаний: 11.10.2021 г.

Результаты испытаний

№ п/п	Наименование образца	Характеристика образца	Определяемый показатель	Методика	Норма по НД, мг/кг	Результат, мг/кг	Показатель точности мг/кг
1.	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 08.10.2021	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 6)	<20	<5	- *
2.	Смесь «Белый хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 10.10.2021	Глютен		<20	<5	- *
3.	Смесь «Темный хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 10.10.2021	Глютен		<20	<5	- *
4.	Мука с разрыхлителем без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 10.10.2021	Глютен		<20	<5	- *
5.	Смесь «Черемуховый торт» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 11.10.2021	Глютен		<20	<5	- *
6.	Смесь «Шоколадный торт» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 11.10.2021	Глютен		<20	<5	- *
7.	Смесь для оладий без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 10.10.2021	Глютен		<20	<5	- *

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

Результаты проведенных испытаний распространяются на партии указанной в протоколе продукции с выработкой в октябре 2021г.-декабре 2021г.

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

Испытание провел: начальник ПИЛ




Л.Г. Сергеева