

 VUPP VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA	Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. Zkušební laboratoř Radiová 1285/7 Praha 15 - Hostivař, 102 00 www.vupp.cz Kontakty: zkl@vupp.cz; + 420 296 792 399	
Číslo protokolu: 191218Z011C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	16.12.2019	Order No.	-
Jméno	Labeta, a.s.		
Adresa (kontaktní)	Dřenice 81, 537 01 Chrudim		
Kontaktní osoba, e-mail/ telefon	Jana Šimerdová, jana.simerdova@labeta.cz , tel. 469 687 257		
IČO/ DIČ	49813749/ CZ 49813749		
Fakturační adresa (pokud se liší od adresy kontaktní)	-		

Použitá metoda			
Název metody ELISA stanovení:	SOP č.	Limit kvantifikace *	Nejistota měření
ELISA stanovení glutenu – souprava R-Biopharm: R7001 RIDASCREEN®Gliadin	SOP 01 (manuál R-Biopharm Gliadin)	5 ppm (mg/kg)	25 %

* zdrojem je manuál výrobce

Příjem do Zkušební laboratoře: 18.12.2019

Analýza zahájena: 18.12.2019 Analýza ukončena: 31.12.2019

Odběr byl proveden zákazníkem

Matrice - potravina

Poznámky:

Prohlášení:

Laboratoř prohlašuje, že výsledky zkoušek se týkají jen zkoušených vzorků.

Tento protokol může být reprodukován jedině celý, jeho část pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře.

Výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat.

Symbol ** u metody značí **neakreditovanou zkoušku**.

 VUPP VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA	Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. Zkušební laboratoř Radiová 1285/7 Praha 15 - Hostivař, 102 00 www.vupp.cz Kontakty: zkl@vupp.cz; + 420 296 792 399	
Číslo protokolu: 191218Z011C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Výsledky zkoušky

Číslo vzorku	Specifikace vzorku zadavatelem					Výsledek ELISA stanovení	Poznámka
	Pořadí	Název	DMT	Šarže	Datum odběru	Glutenu Jednotka ppm (mg/kg)	
191352	1	Bagetly bez lepku Labeta 400 g	12.6.2021	L08:15	16.12.2019	7,3	-
191353	2	Chléb dýňový bez lepku Labeta 500 g	12.6.2021	L1:11	16.12.2019	<5	-
191354	3	Chléb tmavý bez lepku Labeta 500 g	12.6.2021	L 13:22	16.12.2019	<5	-
191355	4	Sojová omáčka bez lepku Kornita + Labeta 205 g	13.12.2022	L 15:20	16.12.2019	<5	-
191356	5	Worcestrová omáčka bez lepku Kornita + Labeta 205 g	17.12.2022	L 09:36	16.12.2019	<5	-

Analyzovala: Kristýna Mutalová, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Hana Smetanová, Vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 31.12.2019

KONEC PROTOKOLU

