
	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: 210201Z011C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	29.1.2021	Objednávka č.	2
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)	-		

* zdrojem je manuál výrobce

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 %
**ELISA stanovení glutenu kompetitivní – souprava R-Biopharm: R7021 RIDASCREEN®Gliadin competitive	SOP 14 (manuál R-Biopharm Gliadin komp.)	10 ppm (mg/kg)	30 %

Příjem do Zkušební laboratoře: 1.2.2021

Analýza zahájena: 1.2.2021 Analýza ukončena: 5.2.2021

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: 210201Z011C	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	**Glutenu - kompetitivní	
						Jednotka ppm (mg/kg)		
210081	1	Jogurtové knedlíky bez lepku Labeta 300 g	28.7.2022	L06:48	29.1.2021	<5	-	-
210082	2	Makovec bez lepku Labeta 500 g	28.10.2021	L08:27	29.1.2021	<5	-	-
210083	3	Bagetky bez lepku Labeta 400 g	27.7.2022	L15:54	29.1.2021	<5	-	-
210084	4	Jíška světlá bez lepku Labeta 250 g	28.7.2022	L11:25	29.1.2021	<5	-	-
210085	5	Chléb tmavý bez lepku Labeta 500 g	27.7.2022	L17:22	29.1.2021	<5	-	-
210086	6	Bramborové knedlíky bez lepku Labeta 300 g	27.7.2022	L12:41	29.1.2021	<5	-	-
210087	7	Kukuřičná mouka Labeta 250 g	28.7.2022	L17:17	29.1.2021	<5	-	-
210088	8	Rýžová mouka Labeta 250 g	28.7.2022	L15:15	29.1.2021	<5	-	-
210089	9	Pohanková mouka Labeta 250 g	28.7.2022	L06:34	29.1.2021	10,9	-	-
210090	10	Jáhlová mouka Labeta 250 g	28.7.2022	L19:59	29.1.2021	<5	-	-
210091	11	Cizrnová mouka Labeta 250 g	29.7.2022	L09:19	29.1.2021	<5	-	-
210092	12	Sojová omáčka bez lepku Kornita 205 g	15.1.2024	L07:37	29.1.2021	-	**<10	-

Analyzovala: Kristýna Mutalová, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Hana Smetanová, Vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 5.2.2021

KONEC PROTOKOLU

