
 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: 211108Z011C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	7.12.2021	Objednávka č.	16
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: 8.12.2021

Analýza zahájena: 8.12.2021 Analýza ukončena: 9.12.2021

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: 211108Z011C	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 vzorku	Šarže	DMT	Datum odběru	Gluten	
						Jednotka ppm (mg/kg)	
211309	1	Jíška tmavá bez lepku Labeta 250 g	L09:13	06.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211310	2	Makovec bez lepku Labeta 500 g	L21:17	05.09.2022	07.12.2021	< 5	-
211311	3	Kakaové muffiny bez lepku Labeta 300 g	L18:46	05.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211312	4	Perník bez lepku Labeta 400 g	L10:10	05.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211313	5	Chléb slunečnicový bez lepku Labeta 500 g	L19:09	02.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211314	6	Chléb světlý bez lepku Labeta 500 g	L13:28	02.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211315	7	Mazanec bez lepku Labeta 500 g	L08:48	02.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211316	8	Univerzální směs bez lepku Labeta 550 g	L16:33	01.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211317	9	Bramborové knedlíky bez lepku Labeta 300 g	L11:50	01.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211318	10	Pudink čokoládový bez lepku Labeta 45 g	L21:14	02.12.2023	07.12.2021	< 5	-
211319	11	Kypřicí prášek bez lepku Labeta 12 g	L11:14	02.12.2023	07.12.2021	< 5	-
211320	12	Kypřicí prášek bez lepku CULINAR 15 kg	M	01.06.2023	07.12.2021	< 5	-
211321	13	Včelí pyl LABETA 230 g	290421	28.04.2023	07.12.2021	< 5	-

Analyzovala: Ing. Markéta Begany, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Hana Smetanová, Vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 9.12.2021

KONEC PROTOKOLU

