

 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: 201126Z021C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	25.11.2020	Objednávka č.	21
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: 26.11.2020

Analýza zahájena: 26.11.2020 Analýza ukončena: 27.11.2020

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: 201126Z021C	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)	
201126	1	Univerzální směs bez lepku Labeta 550 g	23.5.2022	L10:15	25.11.2020	<5	-
201127	2	Bagetky bez lepku Labeta 400 g	23.5.2022	L14:02	25.11.2020	<5	-
201128	3	Kypřicí prášek bez lepku Labeta 12 g	23.5.2022	L14:51	25.11.2020	<5	-
201129	4	Mazanec bez lepku Labeta 500 g	23.5.2022	L15:44	25.11.2020	<5	-
201130	5	Bábovka bez lepku Labeta 400 g	23.5.2022	L17:44	25.11.2020	<5	-
201131	6	Drobený dort bez lepku Labeta 410 g KORPUS + NÁPLŇ	23.5.2022	L19:51	25.11.2020	<5	-
201132	7	Chléb světlý bez lepku Labeta 500 g	23.5.2022	L22:00	25.11.2020	<5	-
201133	8	Bramborové knedlíky bez lepku Labeta 300 g	24.5.2022	L09:45	25.11.2020	<5	-
201134	9	Kakaové muffiny bez lepku Labeta 300 g	24.5.2022	L15:47	25.11.2020	<5	-
201135	10	Dětské řezy bez lepku Labeta 290 g KORPUS + NÁPLŇ	24.5.2022	L19:36	25.11.2020	<5	-
201136	11	Dětská instantní kaše bez lepku Labeta 250 g	24.5.2022	L21:38	25.11.2020	<5	-
201137	12	Pudink s příchutí vanilka bez lepku Labeta 40 g	25.11.2022	L21:38	25.11.2020	<5	-
201138	13	Kypřicí prášek bez lepku Labeta 15 kg	25.05.2022 F	-	25.11.2020	<5	-
201139	14	Kukuřičná mouka bez lepku Labeta 500 g	25.05.2022 F	-	25.11.2020	<5	-
201140	15	Rýžová mouka bez lepku Labeta 500 g	25.05.2022 F	-	25.11.2020	<5	-

Analýzovala: Ing. Markéta Begany, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Hana Smetanová, Vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 27.11.2020

KONEC PROTOKOLU

