
 <b>VUPP</b> 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	
<b>Číslo protokolu: 220113Z011C</b>	<b>Protokol o zkoušce</b>	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	12.1.2022	Objednávka č.	1
Jméno	LABETA, a.s.		
Adresa (kontaktní)	Dřenice 81, 537 01 Chrudim		
Kontaktní osoba, e-mail/ telefon	Jana Šimerdová, <a href="mailto:jana.simerdova@labeta.cz">jana.simerdova@labeta.cz</a> , 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:** 13.01.2022

**Analýza zahájena:** 13.1.2022 **Analýza ukončena:** 17.1.2022

**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**.

 <b>VUPP</b> 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	
<b>Číslo protokolu: 220113Z011C</b>	<b>Protokol o zkoušce</b>	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)		
220029	1	Dětská instantní kaše bez lepku Labeta 250 g	L20:13	11.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220030	2	Perník bez lepku Labeta 400 g	L16:15	11.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220031	3	Chléb světlý bez lepku Labeta 500 g	L08:41	11.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220032	4	Chléb světlý bez lepku Labeta 15 kg	-	11.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220033	5	Chléb tmavý bez lepku Labeta 500 g	L12:27	11.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220034	6	Univerzální směs bez lepku Labeta 550 g	L17:33	10.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220035	7	Bramborové knedlíky bez lepku Labeta 300 g	L10:34	10.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220036	8	Cheesecake bez lepku KORPUS	L07:20	10.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220037	9	Cheesecake bez lepku NÁPLŇ	L07:20	10.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220038	10	Bábovka bez lepku Labeta 400 g	L15:15	7.7.2023	12.1.2022	< 5		-
220039	11	Pudink s příchutí vanilka bez lepku Labeta 40 g	L10:31	10.1.2024	12.1.2022	< 5		-

Analýzovala a schválila: Ing. Markéta Begany, Vedoucí zkušební laboratoře  
Dne: 17.1.2022

KONEC PROTOKOLU

