
 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: 220516Z011C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	16.5.2022	Objednávka č.	8
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: 16.5.2022

Analýza zahájena: 16.5.2022 **Analýza ukončena:** 17.5.2022

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**.

 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: 220516Z011C	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	Datum výroby	Datum odběru	Gluten		
						Jednotka ppm (mg/kg)		
220592	1	Dětská instantní kaše bez lepku Labeta 250 g	L06:37	10.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220593	2	Jíška světlá bez lepku Labeta 250 g	L11:33	9.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220594	3	Univerzální směs bez lepku Labeta 550 g	L09:20	7.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220595	4	Perník bez lepku Labeta 400 g	L08:54	8.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220596	5	Drobený dort bez lepku KORPUS	L08:28	9.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220597	6	Drobený dort bez lepku NÁPLŇ	L08:28	9.11.2023	13.5.2022	< 5		-
220598	7	Chléb slunečnicový bez lepku Labeta 500 g	L06:57	11.5.2023	13.5.2022	< 5		-
220599	8	Chléb světlý bez lepku Labeta 500 g	L11:36	13.5.2023	13.5.2022	< 5		-
220600	9	Sójová omáčka bez lepku Kornita 1l	-	16.5.2025	13.5.2022	< 5		-

Analyzoval: Martin Froněk, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Markéta Begany, Vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 17.5.2022

KONEC PROTOKOLU

