

 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: 220708Z013C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Zákazník			
Datum objednávky	-	Objednávka č.	-
Jméno	David Dvorník		
Adresa (kontaktní)	Celožrnná a bezlepková pekárna Dvorník, Roháčova 3, Praha 3, 13002		
Kontaktní osoba, e-mail/ telefon	Jana Dvorníková, d.dvornik@volny.cz, 775245619, 608136204		
IČO/ DIČ	62391461/ CZ62391461		
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: 8.7.2022

Analýza zahájena: 8.7.2022 **Analýza ukončena:** 14.7.2022

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: 220708Z013C	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	Gluten	
			Jednotka ppm (mg/kg)	
220785	1	Jablkovec bez lepku	< 5	-
220786	2	Perník bez lepku	< 5	-
220787	3	Ořechovec bez lepku	< 5	-
220788	4	Makovec bez lepku	< 5	-
220789	5	Čokobanánový koláč bez lepku	< 5	-
220790	6	Čoko-malinový koláč bez lepku	< 5	-
220791	7	Rebarborový koláč bez lepku	< 5	-
220793	9	Agarový dezert	< 5	-
220794	10	Bábovka bez lepku	< 5	-
220795	11	Cheesecake keto dort	< 5	-
220796	12	Ořechovo-mrkvový keto dort	< 5	-
220797	13	Brownies keto dort	< 5	-
220798	14	Makovo-tvarohový dort	< 5	-
220799	15	Ořechovo-jáhelná kulička	< 5	-
220800	16	Brownies keto -kulička	< 5	-
220801	17	Sušenky bez lepku Mix	< 5	-
220802	18	Pohankový chléb s cibulkou, slunečnicovým a dýňovým semínkem	< 5	-
220803	19	Kukuřičný chléb kmínový se slunečnicovým semínkem	< 5	-
220804	20	Ovesný chléb bez lepku	< 5	-
220805	21	Pohanková žemle s tofu, zeleninou a sojanézou	< 5	-
220807	23	Bezlepkový quiche špenátový	< 5	-

 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: 220708Z013C	Protokol o zkoušce	Zkušební laboratoř č. 1700 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

220808	24	Bezlepkový quiche brokolicový	< 5	-
220809	25	Bezlepkový quiche zeleninový	< 5	-
220810	26	Bezlepkový quiche dýňový	< 5	-
220811	27	Bezlepkový křupavý chléb s dýňovým, slunečnicovým a chia semínkem, česnekem a italským kořením	< 5	-
220812	28	Křupavé preclíčky bez lepku Mix	< 5	-
220813	29	Keto žemle	< 5	-
220814	30	Kukuřičný rohlík	< 5	-

Analyzoval: Martin Froněk, Ing. Markéta Begany, Odborný pracovník zkušební laboratoře

Schválila: Ing. Hana Smetanová, Zástupce vedoucí zkušební laboratoře

Dne: 15.9.2022

KONEC PROTOKOLU

