



ALS SK, s.r.o.
Skúšobné laboratórium
Kirejevská 1678
979 01 RIMAVSKÁ SOBOTA
+421475811617
marketing.rs@alsglobal.com



Reg. No. 051/S-104

Protokol o skúške

Zákazka	: RM1900073	Stránka	: 1 z 4
Oprava	: 3		
Laboratórium	: ALS SK, s.r.o.	Klient	: Testovací klient ANGLE, s.r.o.
Kontakt	: Zákaznícky servis	Kontakt	: Janko Mrkvička
Adresa	: Kirejevská 1678 979 01 Rimavská Sobota Slovenská republika	Adresa	: Mrkvová 1 123 45 Mesto Slovenská republika
E-mail	: marketing.rs@alsglobal.com	E-mail	: janko.mrkvička@menofirmy.sk
Telefón	: +421475811617	Telefón	: ----
Projekt	: ----		
Číslo objednávky	: ----	Dátum prijatia vzorky	: 19.8.2019
Číslo preberacieho protokolu	: ----	Dátum vystavenia	: 19.8.2019
Vzorkár	: ----	Počet prijatých vzoriek	: 1
Miesto odberu	: ----	Počet analyzovaných vzoriek	: 1
Číslo ponuky	: ----	Dátum vykonania skúšok	: 19.8.2019 - 19.8.2019

Poznámky

Tento protokol nahradzuje akékoľvek predchádzajúce protokoly rovnakého čísla. Výsledky sa vzťahujú na vzorky dodané do laboratória. Všetky stránky dokumentu boli skontrolované a schválené k vydaniu.

Pokiaľ zákazník neuvedie dátum a čas odberu vzoriek, laboratórium uvedie ako dátum odberu dátum prijatia vzorky do laboratória a je uvedený v zátvorke. Pokiaľ je čas vzorkovania uvedený 0:00 znamená to, že zákazník uviedol iba dátum a neuviedol čas vzorkovania.

Bez písomného súhlasu laboratória sa protokol nesmie reprodukovat' inak ako celý.

Laboratórium prehlasuje, že výsledky skúšok sa týkajú len vzoriek, ktoré sú uvedené na tomto protokole a nenahrádzajú iné dokumenty.

Laboratórium je akreditované SNAS, ktorý je signatárom ILAC MRA v oblasti akreditácie laboratórií.

Vzorka skladovaná pri izbovej teplote.

Dátum vystavenia : 19.8.2019
 Stránka : 2 z 4
 Zákazka : RM1900073 Oprava 3
 Klient : Testovací klient ANGLE, s.r.o.



Výsledky skúšok

Matrica: **BIOLOGICKÝ MATERIÁL**

Názov vzorky

**Vzorka č. 1
Potravina**

Číslo vzorky

RM1900073001

Dátum odberu/čas odberu

2019-08-19 00:00

Parameter	Metóda	LOR	Jednotka	Výsledok	NM	Typ skúšky
Alergény						
Glutén	B-AGT-ELI	10	mg/kg	<10	----	A
Laktóza	B-LAC-FID	0.001	-	0.002	± 23.0%	A
Celkové kovy / Hlavné katióny						
Cd	B-CD-ETA	0.005	mg/kg	<0.005	----	A
Hg	B-HG-AMA	0.0003	mg/kg	0.0004	± 11.0%	A
Pb	B-PB-ETA	0.010	mg/kg	<0.010	----	A
Mikrobiologické parametre						
Escherichia coli	B-EC1	10	KTJ/g	<10	----	A
Koliformné baktérie	B-COLIF1	10	KTJ/g	<10	----	A
Kvasinky	B-YE1	10	KTJ/g	2.8E+01	± 38.0%	A
Listeria spp.	B-LIST1	10	KTJ/g	<10	----	A
Plesne	B-MOU1	10	KTJ/g	1.71E+02	± 37.0%	A
Salmonella spp.	B-SALM025	-	-	Nezistená	----	A

Popisné výsledky

Matrica: **BIOLOGICKÝ MATERIÁL**

Metóda: Parametr	Číslo vzorky	Názov vzorky Dátum odberu/čas odberu	Výsledky skúšok
Senzorické parametre			
B-CHARA: Organoleptické hodnotenie	RM1900073-001	Vzorka č. 1 Potravina 19.8.2019 00:00	Obal - vrečko uzavreté zvarom, vložené do papierovej skladačky s farebnou potlačou, balenie 4 x 65g. Vzhľad - ovsená kaša s príchuťou - sypká zmes na prípravu ovsenej kaše premiešaná s kúskami sušených jahôd. Farba - svetlohnedá a ružová. Konzistencia - sypká. Vôňa - po jahodách, bez cudzích pachov. Chuť - sladká, jahodová, bez cudzích príchutí.

Prehľad skúšobných metód

Analytické metódy	Popis metódy
B-AGT-ELI	ŠPP INO-MO-61 Stanovenie gluténu (gliadínu) v požívatinách; 1.2.7
B-CD-ETA	ŠPP INO-MA-02 Stanovenie chemických prvkov metódou AAS (atómová absorpčná spektrometria); 1.2.11
B-CHARA	ŠPP INO-MA-48 Senzorická analýzy (jednoduchá opisná skúška); 1.2.32
B-COLIF1	STN ISO 4832 (ŠPP MB-M-02) Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na stanovenie počtu koliformných baktérií. Metóda počítania kolónií; 1.1.2
B-EC1	STN ISO 16649-2 (ŠPP MB-M-15) Mikrobiológia potravín a krmív. Horizontálna metóda na stanovenie počtu β -glukuronidázopozitívnych <i>Escherichia coli</i> . Časť 2: Metóda počítania kolónií pri 44 °C použitím 5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β -D-glukuronidu; 1.1.11
B-HG-AMA	ŠPP INO-MA-01 Stanovenie ortuti v požívatinách metódou AAS (atómová absorpčná spektrometria); 1.2.10
B-LAC-FID	ŠPP ORG-MO-27 Stanovenie laktózy metódou GC (plynová chromatografia); 5.2.2
B-LIST1	STN EN ISO 11290-2 (ŠPP MB-M-14) Mikrobiológia potravinárskeho reťazca. Horizontálna metóda na dôkaz a stanovenie počtu baktérií <i>Listeria monocytogenes</i> a iných druhov <i>Listeria</i> . Časť 2: Metóda stanovenia počtu (ISO 11290-2: 2017); 1.1.10
B-MOU1	STN ISO 21527-1, STN ISO 21527-2 (ŠPP MB-M-03) Horizontálna metóda na stanovenie počtu kvasiniek a plesní. Časť 1: Metóda počítania kolónií vo výrobkoch s aktivitou vody väčšou ako 0,95 Časť 2: Metóda počítania kolónií vo výrobkoch s aktivitou vody menšou ako 0,95 alebo rovnajúcou sa 0,95; 1.1.3
B-PB-ETA	ŠPP INO-MA-02 Stanovenie chemických prvkov metódou AAS (atómová absorpčná spektrometria); 1.2.11
B-SALM025	STN EN ISO 6579-1 (ŠPP MB-M-04) Mikrobiológia potravinárskeho reťazca. Horizontálna metóda na dôkaz, stanovenie počtu a serotypizáciu baktérií rodu <i>Sallmonella</i> . Časť 1: Dôkaz <i>Sallmonella</i> sp. (ISO 6579-1: 2017); 1.1.4
B-YE1	STN ISO 21527-1, STN ISO 21527-2 (ŠPP MB-M-03) Horizontálna metóda na stanovenie počtu kvasiniek a plesní. Časť 1: Metóda počítania kolónií vo výrobkoch s aktivitou vody väčšou ako 0,95 Časť 2: Metóda počítania kolónií vo výrobkoch s aktivitou vody menšou ako 0,95 alebo rovnajúcou sa 0,95; 1.1.3

Vysvetlivky: LOR = Limit reportovania reprezentuje štandardné LOQ pre príslušné parametre každej metódy. LOR môžu byť ovplyvnené prípadným ďalším riedením kvôli matrix efektu, alebo obmedzeným množstvom vzorky.

NM = Neistota merania

ČSN = Česká štátna norma

STN = Slovenská technická norma

SL = Skúšobné laboratórium

SM = Smernica

ŠPP, SOP = Štandardný pracovný postup

A = akreditovaná

KTJ = kolóniu tvoriace jednotky

FNU = Formazín nefelometrická jednotka

V prípade neistoty sa jedná o rozšírenú kombinovanú neistotu merania, koeficient rozšírenia $k = 2$ (s pravdepodobnosťou 95 %), nezahrňuje neistotu vzorkovania.

Neistota merania subdodávaných skúšok je väčšinou vyjadrená ako rozšírená neistota merania s koeficientom rozšírenia $k = 2$. Pre viac informácií kontaktujte laboratórium.

Upozornenie na súlad / nesúlad

Vyšetrovaná vzorka v hodnotených ukazovateľoch je v súlade s hodnotami uvedenými vo Výnose MP SR a MZ SR č. 06267/2006 - SL zo 6. februára 2006, v Nariadení Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014, v Nariadení Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006 v znení neskorších predpisov, v Nariadení Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 a v Nariadení Komisie (ES) č. 1441/2007 z 5. decembra 2007. Vo vyšetrovanej vzorke nebol použitou metódou zistený Alergén laktóza.

Dátum vystavenia : 19.8.2019
Stránka : 4 z 4
Zákazka : RM1900073 Oprava 3
Klient : Testovací klient ANGLE, s.r.o.



Za správnosť zodpovedá

Za správnosť zodpovedá: Štefánia Kováčová



Schválil:


Ľuboš Fraňo
riaditeľ skúšobného laboratória
