

Ertha - bezlepkový plátkový celozrnný chlieb. Diétny výrobok pre celiatikov. Vyrobený z prírodných bezlepkových a bezpšeničných surovín. *Zloženie:* kvások 28% (ryžová múka, voda), kukuričný škrob, voda, zemiakový škrob, slnečnicové semienka 4%, ľanové semienka 3,5%, koncentrát z jablčnej šťavy, jablčná vláknina, celozrnná ryžová múka, sójová bielkovina, sójové otruby, ryžové otruby, droždie, sirup z cukrovej repy, palmový tuk, zahusťovadlo: E-464; soľ, regulátor kyslosti: kyselina vinná a citrónová. Balenie s ochranným plynom. Bez laktózy. Min. trvanlivosť: vid obal. Krajina pôvodu: Nemecko. Obsah gluténu < 20 mg/kg.

Výrobca: Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9 - 39014 Burgstall / Postal (BZ) Italy
www.schaer.com
400 g

Obsah živín na 100g výrobku:
energetická hodnota 208 kcal / 873 kJ
bielkoviny (Nx 6,25) 4,8 g
uhlohydráty (p.d. a 100) 32,0 g
z toho cukry 2,8 g
tuky 5,1 g
z toho nasýtené tuky 1 g
diétna vláknina 7,3 g
soľ 1,1 g

Modena (Italy), li 26/09/2011

Data Inizio Analisi 23/09/2011

COMMITTENTE

DR. SCHAR GmbH S.r.l.
Via Winkelau, 9
39014 BURGSTALL BZ

RAPPORTO DI PROVA n° 11M13466-It-0

CAMPIONE 11M13466

Descrizione dichiarata: ERTHA - 24/12/11 D - 1 CONFEZIONE - DATA ARRIVO CAMPIONE 23/09/2011 ALLE ORE 11:30, CAMPIONAMENTO ESEGUITO DA: COMMITTENTE, TRASPORTO EFFETTUATO DA: CORRIERE.
Stato all'arrivo in Laboratorio: temperatura ambiente

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA FINE ANALISI
ALLERGENI CON TECNICA ELISA Glutine-R (E.L.I.S.A.) [glurim]	< LQ			mg/kg	5		07(S71) Rev.7 2010		26/09/2011

FINE RAPPORTO DI PROVA

- File con Firma Digitale autorizzata dall'Ordine dei Chimici: 11M13466-It-0-DigitalSignature.pdf

Note:

< LQ: Inferiore al Limite di Quantificazione. I valori dei Limiti di Quantificazione (LQ) sono soggetti ad un'incertezza di misura il cui valore, limitatamente alle analisi di residui, è indicato nel sito del Laboratorio Neutron www.neutron.it. Il dato di incertezza di misura non è sinonimo di qualche forma di positività ma solamente della performance del metodo. Tutti i clienti ed in modo particolare quelli non in possesso del collegamento internet potranno ricevere tali informazioni in forma cartacea.

[glurim]: Per la determinazione del Glutine è stato utilizzato un kit E.L.I.S.A contenente anticorpo R5. Le case produttrici di Kit di norma non forniscono nessuna garanzia, sia esplicita che implicita, fatta eccezione per la garanzia che i materiali da cui sono ottenuti i suoi prodotti sono di qualità standard. I sistemi E.L.I.S.A., operando su proteine, possono fornire dati non sempre attendibili relativamente alla determinazione dell'analita cercato rispetto alla quantità reale dello stesso nel campione a causa dell'instabilità delle proteine e della reattività tra antigene e anticorpo. I dati espressi nel presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione presente in laboratorio che il committente ha indicato essere corrispondente alla descrizione riportata nell'istestazione sotto la propria responsabilità.

L'estrazione del campione per la determinazione del glutine e' stata eseguita UTILIZZANDO il cocktail di Mendez.

U: L'incertezza riportata è l'incertezza estesa calcolata utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che dà un livello di fiducia approssimativamente del 95%. Per le ricerche microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95% K=2, o l'intervallo di confidenza stesso. I risultati delle prove microbiologiche sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2007. Quando i risultati sono espressi con <4 (UFC/ml) o <40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g) rispettivamente.

LQ: Limite di Quantificazione: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato espresso come <LQ> non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

LD: Limite di Rilevabilità: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata ma non necessariamente quantificata in condizioni ben specificate. Pareri di conformità: valori conformi e non conformi a leggi, decreti, normative nazionali e comunitarie, specifiche fornite dal cliente sono valutati caso per caso anche tenuto conto dell'incertezza di misura delle singole prove e delle norme relative all'arrotondamento dei valori, e indicati quando sono ritenuti non conformi.

>>> Rec%: Recupero% "+" indica che il recupero è stato applicato al risultato. >>> I risultati numerici compresi tra parentesi (..) dopo l'espressione <LQ> sono puramente indicativi di tracce non esattamente quantificabili.

RAPPORTO DI PROVA VALIDO A TUTTI GLI EFFETTI DI LEGGE ai sensi dell'art.16 R.D. 1-3-1928 n°842 - artt.16 e 18 Legge 19-7-1957 n°679 D.M. 25-3-1986.

I dati espressi nel presente rapporto di prova si riferiscono al solo campione provato in laboratorio. La denominazione o qualsiasi altro riferimento del campione sono dichiarati dal cliente. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio. ARCHIVIAZIONE DATI E CONSERVAZIONE CAMPIONI: Dati grezzi e tracciati cromatografici sono archiviati per anni 5. Un controcampione è conservato per mesi 2.

RESPONSABILE DI LABORATORIO: IL CHIMICO DOTT. GIAN CARLO GATTI - N. 124 ORDINE DEI CHIMICI MODENA - MEMBER OF AOAC N. VM 90231001 - EURCHEM
Approvato dal Responsabile analisi per la sezione LBM-EL

NEOTRON SPA

Stradello Aggazzotti, 104
41126 MODENA - ITALY
Tel: +39 059461711 - Fax: +39 059461777
www.neutron.it - neutron@neutron.it

Laboratorio Qualificato D.M. 26-2-87 Art. 4 - Legge 46/82 per la Ricerca Applicata e Innovazione Tecnologica.
Regione Emilia Romagna - AUTORIZZAZIONE Autocontrollo N° 008/MO/008
BNN-Monitoring Fruit and Vegetables Approved Laboratory
I-Monitoring EDEKA AG Fruit and Vegetables Registered Laboratory