

Превод от полски език

GL/48/2010

Институт "Паметник - Център на Детското Здраве"
 Ал. Джечи Полских 20, 04-730 Варшава
 Тел. 022 815 70 00, факс: 022 815 15 10
www.czd.pl

ЦЕНТЪР НА ДЕТСКОТО ЗДРАВЕ

Варшава, 15 ноември 2010 г.

Мнение № 183/DSP/2010

Поръчвач:	Балвитен Сп. з о.о. Ал. Войчеха Корфантего 191 40-153 Катовице
Предмет на оценка:	1. Хляб селски тъмен
Производител:	Балвитен Сп. з о.о., Производствено предприятие, Ядовники
Съдържание на поръчката:	Молба да се извърши изследване на съдържанието на глютен /глиадин/ в по-горе посочения продукт.
Приложени документи:	Писмо-поръчка на фирма Балвитен Сп. з о.о Хляб селски тъмен.
Приложени проби:	Д-р на фарм. н. Ханна Грегорек Лаборатория за Имунологична Диагностика в Института по Микробиология и Клинична Имунология на Института "Паметник-Център на Детското Здраве" Ал. Джечи Полских 20, 04-730 Варшава
Извършвач изследването:	В изследваната проба от селски тъмен хляб съдържанието на глютен не надхвърля допустимата граница за безглутеновите продуктите, представляваща 20 ppm [20 мг/кг]. Всяка промяна на технологичния процес и/или серията на суровините, използвани за производството на въпросните продукти изисква ново изследване с цел оценка на съдържанието на глютен
Коментар:	Протокол № 183/DSP/2010 от 15. 11. 2010г., отнасящ се за оценката на съдържанието на глютен в изследваната проба от хляб.
Приложение:	

Подпис: /не се чете/

ИНСТИТУТ ПО МИКРОБИОЛОГИЯ И КЛИНИЧНА ИМУНОЛОГИЯ
ИНСТИТУТ "ПАМЕТНИК - ЦЕНТЪР НА ДЕТСКОТО ЗДРАВЕ"
ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИМУНОЛОГИЧНА ДИАГНОСТИКА
Тел. 022 815 70 29, факс 022 815 72 75

Варшава, 15. 11. 2010г.

ПРОТОКОЛ № 183/DSP/2010

Оценка на съдържанието на глутен в селски тъмен хляб на фирма Балвитен Сп. з о.о., ал. Корфантего 191, 40-153 Катовице

Пор. №	Название на продукта	Глутен [ppm]
1	Хляб селски тъмен	7.0

Коментар: В изследваната проба от селски тъмен хляб съдържанието на глутен не надхвърля допустимата граници за безглутеновите продукти, която е 20 ppm [20 мг/кг]

Чувствителността на метода R-5 ELISA е 3.0 мг глутен/кг

Забележка: Резултатът от анализа се отнася само за изследваната проба

Печат:
1246

Лабораторен Диагностик
Специалист по клиничен анализ
Подпис: /не се чете/
Д-р на фарм. н. Ханна Грегорек

Долуподписаната Петя Спасова, удостоверявам верността на превода, който съм
направила от полски на български език на приложения документ. Преводът се състои
от две страници.

Преводач: *Петя*

Петя Спасова





CENTRUM ZDROWIA DZIECKA

Institut "Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka"
Al. Dzieci Polskich 20, 04 730 Warszawa
T: 022 815 70 00; F: 022 815 15 10
WWW.CZD.PL

Warszawa, dnia 15 listopada 2010 r.

Opinia Nr 183/DSP/2010

Zleceniodawca:	Balviten Sp. z o. o., Al. W. Korfanteo 191, 40-153 Katowice
Przedmiot oceny:	1. Chleb wiejski ciemny
Producent:	Balviten Sp z o. o., Zakład Produkcyjny, Jadowniki
Treść zlecenia:	Prośba o wykonanie badania zawartości glutenu (gliadyny) w ww. produkcie.
Załączone dokumenty:	Pismo-zlecenie firmy Balviten Sp. z o. o.
Załączone próbki:	Chleb wiejski ciemny.
Wykonujący badanie:	Dr n. farm. Hanna Gregorek Pracownia Diagnostyki Immunologicznej w Zakładzie Mikrobiologii i Immunologii Klinicznej Instytutu „Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka” Al. Dzieci Polskich 20, 04-730 Warszawa
Komentarz:	<p>W badanej próbce chleba wiejskiego ciemnego zawartość glutenu nie przekracza dopuszczalnej granicy dla produktów bezglutenowych, wynoszącej 20 ppm [20 mg/kg].</p> <p>Każda zmiana procesu technologicznego i/lub serii surowców użytych do produkcji przedmiotowych produktów wymaga ponownego badania w celu oceny zawartości glutenu</p>
Załącznik:	Protokół Nr 183/DSP/2010 z dn. 15.11.2010 r. dotyczący oceny zawartości glutenu w badanej próbce chleba

Warszawa dn 15.11.2010 r.

PROTOKÓŁ Nr 183/15/10

Ocena zawartości glutenu w chlebie wiejskim ciemnym firmy **Balviten**
Sp. z o.o., al. Korfanego 191. 40-153 Katowice.

Lp	Nazwa produktu	Gluten [ppm]
1	Chleb wiejski ciemny	7.0

Komentarz: W badanej próbce chleba wiejskiego ciemnego zawartość glutenu nie przekracza dopuszczalnej granicy dla produktów bezglutenowych, wynoszącej 20 ppm [20 mg/kg].

Czułość metody R-5 ELISA wynosi 3.0 mg glutenu/kg
Uwaga: Wynik analizy odnosi się tylko do badanej próbki

1246
DIAGNOSTA LABORATORYJNY
specjalista analityki klinicznej
dr n. farm. Hanna Gregorek