

ЯИИ

СИТАЛК БООД

СИТАЛК БООД

Превод от полски език

GL/21/2007

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

30 години
ЦЕНТЪР НА ДЕТСКОТО ЗДРАВЕ

Варшава, 24. 12 . 2007 г.

Протокол № 196/DVC/2007

Поръчвач:	Балвитен Сп. з о.о. Ал. Войчеха Корфантего 191 40-153 Катовице
Предмет на оценка:	Определяне на съдържанието на глутен в концентрат на брашно за макарони и кнедли .
Производител:	Производствено предприятие, 32-851 Ядовники, ул. Винцентега Витоса 5А
Приложени документи:	Писмо-поръчка от 03. 12. 2007
Проби от продукта	Доставени до Лабораторията по Имунологична Диагностика на Института по Микробиология и Клинична Имунология
Място на оценката:	Институт "Паметник-Център на Детското Здраве" Ал. Джечи Полских 20, 04-730 Варшава
Изводи:	В изследваната проба от концентрат на брашно съдържанието на глутен не надхвърля условната граница, която за безглутеновите продукти е 20 мг/кг
В приложението:	Подробна оценка.



Подпис: /не се чете/
Печат: /не се чете/

[Handwritten signature]

СИТАЛС&С ЛТД

СИТАЛС&С ЛТД

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, 24. 12. 2007г.

ПРОТОКОЛ № 196/DBC/2007

Оценка на съдържанието на глутен в концентрат от брашно - Балвитен Сп. з о.о., ал.
Войчеха Корфантего 191, 40-153 Катовице

Пор. №	Название на продукта	Глутен [мг/кг]
1	Концентрат на брашно за макарони и кнедли безглутеново	4.7


Коментар: В изследваната проба от концентрат на брашно съдържанието на глутен не
надхвърля условната граница, която за безглутеновите продукти е 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:
РЪКОВОДИТЕЛ на
Лаборатория за Имунологична Диагностика
Институт "Паметник - Център на Детското Здраве
Подпис: /не се чете/

*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 Спасова



Warszawa, dnia 24.12.2007r

Protokół nr 196/DBC/2007

Zleceniodawca: Balviten Sp. z o. o.,
Al. Wojciecha Korfańskiego 191
40-153 Katowice

Przedmiot oceny: Oznaczenie zawartości glutenu w koncentracje mąki makaronowo-pierogowej bezglutenowej.

Producent: Zakład Produkcyjny
32-851 Jadowniki
Ul. Wincentego Witosa 5A

Załączone dokumenty: Pismo-zlecenie z dnia 03.12..2007

Próbki produktu: Dostarczono do Pracowni Diagnostyki Immunologicznej Zakładu Mikrobiologii i Immunologii Klinicznej

Miejsce oceny: Instytut „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka”
Al. Dzieci Polskich 20
04-730 Warszawa.

Wnioski: W badanej próbce koncentratu mąki zawartość glutenu nie przekracza umownej granicy dla produktów bezglutenowych 20 mg/kg.

W załączeniu:

Szczegółowa ocena.

ZAKŁAD MIKROBIOLOGII I IMMUNOLOGII KLINICZNEJ
INSTYTUT „POMNIK-CENTRUM ZDROWIA DZIECKA”
PRACOWNIA DIAGNOSTYKI IMMUNOLOGICZNEJ
TEL. 81 61 19 09 Fax 81 61 15 12 25

Wojciecha
Korfantego 191
40-153 Katowice
SUTELISS LTD

Warszawa, dn. 24.12.2007

PROTOKÓŁ WYNIKÓW

Ocena zawartości glutenu w koncentracie mąki- **Balviten Sp. z o.o.**, Al. Wojciecha Korfantego 191, 40-153 Katowice

Lp	Nazwa produktu	Gluten [mg/kg]
1	Koncentrat mąki makaronowo-pierogowej bezglutenowej	4,7

Komentarz: W badanej próbce koncentratu mąki zawartość glutenu nie przekracza umownej granicy, wynoszącej dla produktów bezglutenowych 20 mg/kg

Czułość metody R-5 ELISA wynosi 3,0 mg glutenu/kg
Uwaga: Wynik analizy odnosi się tylko do badanej próbki

Wojciecha
Korfantego 191
40-153 Katowice