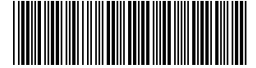


Prüfbericht

Berlin, 21.01.2021



Probennummer: 21/003345
Auftraggeber: DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH
 Conrad-Roentgen-Straße 3
 53773 Hennef-Hossenberg
Eingangsdatum: 14.01.2021
Probenbezeichnung: Bio Buchweizenbrot GF, #397
Loskennzeichnung: keine Angabe
Menge: 1
Mengeneinheit: ca. 750 g
Verpackung: Folienbeutel in bedruckter Papiertüte, Etikett
Probenahme: durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst
Eingangstemperatur: + 14,6 °C
Untersuchungsbeginn: 14.01.2021
Untersuchungsende: 21.01.2021
Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag vom 13.01.2021

Untersuchung auf Allergene

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Gluten *F	6,6		mg/kg	5	R7001 2012-04

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

*F Parameter aus dem nicht akkreditierten Bereich der bilacon GmbH, Fremdvergabe an ein kompetentes Prüflaboratorium

Beurteilung

In der vorliegenden Probe wird der Grenzwert von 20mg/kg Gluten (nach VO 828/2014) nicht überschritten. Die Probe kann daher als "glutenfrei" bezeichnet werden. Die erweiterte Messunsicherheit beträgt 30% (Erweiterungsfaktor k=2; Vertrauensintervall 95%) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

Michael Preußner
stellv. Leiter Abt. Instrumentelle Analytik

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Anlage

**Seite 3 von 4 zum Prüfbericht Nr.: 21/003345**

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

