



Prüfbericht

Berlin, 11.01.2022

Probennummer: 22/000567

Auftraggeber: DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH
Conrad-Roentgen-Straße 3
53773 Hennef-Hossenberg

Eingangsdatum: 06.01.2022

Probenbezeichnung: #397 Bio Buchweizenbrot GF

Loskennzeichnung: keine Angabe

Menge: 1

Mengeneinheit: ca. 770 g

Verpackung: Folienbeutel, Etikett

Probenahme: durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst

Eingangstemperatur: + 14,8 °C

Untersuchungsbeginn: 06.01.2022

Untersuchungsende: 11.01.2022

Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag vom 05.01.2022



Untersuchung auf Allergene

| Parameter | Ergebnis | Referenz | Einheit | BG | Methode |
|-----------|------------------|----------|---------|----|---------------|
| Gluten | ^{*F} 10 | 20 {G} | mg/kg | 5 | R7001 2015-10 |

{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

Anlage zum Prüfbericht: 22/000567



Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 22/000567

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