



Formulario De Resultados Experimentales

Fecha de recepción y/o toma de muestra: 22/03/12

Fecha de finalización de análisis: 30/03/12

Empresa: Cereales Naturales S.R.L.

Identificación de muestra:

☞ Premezcla de Pizza NATUZEN. RNE: 02-033532. RNPA: 02-560353. Elaborador:
Cereales Naturales SRL. Alicia Moro de Justo 3657. Lomas del Mirador.

NOTA: La muestra ha sido recibida por personal del laboratorio. Se ha solicitado la cuantificación de gluten del producto.

Folio: 34 Libro: 10

Resultados experimentales

Metodología empleada:

ELISA (enzimoinmunoensayo), utilizando el kit Ridascreen Gliadin de r-biopharm.

Limite de detección: 1,5 ppm de gliadina, correspondiente a 3 ppm de gluten.

Limite de cuantificación: 2,5 ppm de gliadina, correspondiente a 5 ppm de gluten.

Las muestras se analizan por duplicado con curva de calibración.

ANALISIS	RESULTADO
CUANTIFICACION DE GLUTEN	NO SE DETECTA


Lic. Guillermo Guirin
M.N.M.S 6016
Coordinador de los Laboratorios
Universidad Nacional de Lanús