


**LABORATORIOS
MICROAL**

• DESDE 1985 •


 entidad
colaboradora
de la administración
hidráulica

Nº de Muestra: LAB/473382
Fecha de Entrada: 05/05/2026
Inicio ensayo: 05/05/2026
Fin ensayo: 07/05/2026

 PRODUCTOS DOBLADO TORRES S.L.
C/. La Marchanta nº 5
29220 Cuevas Bajas MÁLAGA
B93019826

Análisis de: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA / Envase comercial conteniendo rosquillas 275 g

Muestra tomada por: El cliente**.

Información facilitada por el cliente:**
Descripción(#): PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA

Normativa(#): R(UE) 828/2014

Referencia Cliente: ROSQUILLAS LOTE 116103 CONS. PREF. 12/07/26

Otra información:

Parámetro	Método de trabajo	(#) Límite	Resultado	Unidades
Gluten	PNT 09/MIC/00-a/08_ELISA sandwich (anticuerpo R5)	<20 mg/kg	12,5 ± 4,6	mg/kg

Validado por: Mª Delia Fernández Gutiérrez(Resp. FQ_ELISA)

Opiniones o Interpretaciones:

Firma electrónica:

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o requisitos internos del cliente. El laboratorio no es responsable de la información aportada por el cliente. Los recuentos microbiológicos expresados en formato exponencial científico equivalen a potencias de 10. (p.ej: 1'0E+2 = 100). La incertidumbre estimada para los ensayos cuantitativos acreditados se encuentra a disposición del cliente. En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95% (k=2) para la incertidumbre expandida. Ésta se encuentra estimada según procedimiento interno PG504/01. El contenido de este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. El informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo. Salvo que el laboratorio sea responsable de la toma de muestra, los resultados se aplican a la muestra tal como se recibió. Este informe es válido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en MICROAL, y que está sometido a las normas de salvaguarda y seguridad establecidas en el sistema de calidad de MICROAL, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de producción agraria, con nº A-016-AU.
Entidad Colaboradora de la Consejería de Medio Ambiente (Junta de Andalucía), en materia de Calidad Ambiental para el control de vertidos y calidad de aguas, registrada con nº REC040.
Entidad Colaboradora de Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en materia de control y vigilancia de la calidad de las aguas y de gestión de los vertidos al dominio público hidráulico, con el nº EC006/1.
Empresa Autorizada por la Consejería de Salud (Junta de Andalucía) para impartir el curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riego frente a Legionella", con el nº Leg-15-2004.
Laboratorio autorizado por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) para la determinación de gluten en alimentos.

(**) Los ensayos/toma de muestra y expresiones marcadas con este símbolo no están amparadas por la acreditación de ENAC



Teléfs. 95 439 51 11 (3 líneas) - 95 577 69 59 - Fax: 95 577 65 53

 Políg. Ind. de Bollullos de la Mitación, (PIBO) - Avda. Castilla de la Cuesta, 5 - 41110 BOLLULLOS DE LA MITACIÓN (Sevilla)
https://www.microal.com microal@microal.com
