



PROTOKOL O VYKONANÍ ZÁKAZKY č. 11/703/2022

list č.: 1

celkový počet listov: 1

Meno a adresa zákazníka: X-Organik s.r.o.
Studenohorska č.79
841 03 Bratislava

Identifikačné číslo objednávky zákazníka:

Popis a identifikácia vzoriek: Alakor pšeničný chlieb, 450 g

Dátum prijatia vzorky: 13.10.2022

Dátum vykonania analýzy: 26.10.2022

Predmet analýzy: Stanovenie obsahu akrylamidu

Použitá metóda: LC/MS/MS
metóda spĺňa požiadavky Nariadenia EÚ 2017/2158

Výsledky analýzy:	Výsledok \pm štandardná odchýlka:
Obsah akrylamidu	$\mu\text{g}/\text{kg}$ vzorky
Alakor chlieb striedka	< LOQ
Alakor chlieb kôrka	< LOQ
<i>Limit kvantifikácie LOQ = 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$</i>	

Komentár k výsledkom:

Metóda použitá na analýzu akrylamidu spĺňa požiadavky Nariadenia EÚ 2017/2158.

Zo vzoriek bol vyextrahovaný akrylamid podľa interného validovaného postupu spolu s referenčnou vzorkou FAPAS. Obsah akrylamidu bol stanovený pomocou kvapalinovej chromatografie s hmotnostným detektorom (UHPLC Agilent 1200 – QQQ MS/MS Agilent 6410) s pridaním vnútorného štandardu podľa metódy: Ciesarová, Z., Kukurová, K., Bednáriková, A., Morales, F. J. 2009. *Journal of Food and Nutrition Research* 48 (1), p. 20-30.

Pozn.: Referenčné hodnoty množstva akrylamidu stanovené Nariadením Komisie (EU) 2017/2158 z 20.11.2017 sú pre pšeničný chlieb: 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Analýzu

vykonali: Ing. Kristína Kukurová, PhD.

Spracovali: Ing. Zuzana Ciesarová, PhD.

Dátum: 26.10.2022



PROTOCOL OF ANALYSIS No 11/703/2022

Page No.: 1

Total pages: 1

Identification of the company: X-Organik s.r.o.
Studenohorska č.79
841 03 Bratislava

Identification of the order:

Description of the sample: Alakor bread

Sample was received: 13/10/2022

Sample was analysed: 26/10/2022

Subject of the analysis: Acrylamide

Method used: LC-MS/MS (according requirements of the EU Regulation 2017/2158)

Results of the analysis:	Result \pm standard deviation:
Content of acrylamide	$\mu\text{g}/\text{kg}$ sample
Alakor bread crumb	< LOQ
Alakor bread crust	< LOQ

Limit of quantification LOQ = 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$

Comments:

The used method is in compliance with requirements of the EU Regulation 2017/2158.

Acrylamide was extracted from the samples according to the internal validated procedure together with the reference sample FAPAS. The acrylamide content was determined by liquid chromatography with a mass detector (UHPLC Agilent 1200 - QQQ MS/MS Agilent 6410) with the addition of an internal standard according to the method published in *Journal of Food and Nutrition Research 2009, 48 (1), p. 20-30*.

NB: The benchmark level for acrylamide content referred to in Article 1(1) of the Commission Regulation (EU) 2017/2158 for wheat bread is 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Analysed by: Ing. Kristína Kukurová, PhD.
Senior Researcher

Approved by: Ing. Zuzana Ciesarová, PhD.
Senior Researcher

Date: 26/10/2022

