

**МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»**  
**(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)**

**Испытательный лабораторный центр**  
**Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»**  
**ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»**  
**125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12**  
**Тел.: +7 (980) 075-14-47, e-mail: lab@mgupp.ru**

Аттестат аккредитации № RA.RU.21OM09 от 02.12.2021



УТВЕРЖДАЮ

Начальник ИЛЦ

Н.Ю. Каримова

(подпись)

26.10.2023

М.П.

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**

№ 1145-2023 от 26.10.2023

1. Регистрационный номер образца (пробы): 1145-2023
2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))\*:

Шифр 295РСК0328. Вино. Тип вина-тихое, сухое розовое. Год урожая-2022. Содержание алкоголя-12,5%. Сахар--г/дм3. Сорт винограда-Пино Черный, Каберне Совиньон, Цимлянский Черный

3. Количество образцов (проб): 2 шт.
4. Заказчик\*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»  
ИНН 9705044437

Контактные данные\*: 7 (985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)

[bunyaeva@roskachestvo.gov.ru](mailto:bunyaeva@roskachestvo.gov.ru)

Юридический адрес заказчика\*: 119071, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 12

Фактический адрес заказчика\*: 119071, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 12

5. Изготовитель\*:

Юридический адрес изготовителя\*:

Фактический адрес изготовителя\*:

6. Цель проведения испытаний\*: определение органолептических показателей вина и винодельческой продукции

*Перепечатка или размножение Протокола испытаний без письменного разрешения Испытательного лабораторного центра не допускается.*

*Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытания.*

*Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком*

*(данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «\*»)*

- 7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12
- 8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 1145 от 07.09.2023
- 9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 07.09.2023
- 10. Информация об отборе образцов (проб) <sup>1\*</sup>.

Отбор проб произведен: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

Информация по отбору проб предоставлена Заказчиком (да/нет): нет

Наименование изготовителя: -

Идентификация образца: -

Место отбора проб: -

Условия отбора (условия окружающей среды): -

Информация для оценки неопределенности: нет

Заявка на отбор образцов: нет

Дата отбора: -

Акт отбора: № 1145 от 07.09.2023

План и метод отбора образцов: нет

- 11. Дата осуществления лабораторной деятельности: 14.09.2023

- 12. Средства измерения:

| № п/п | Наименование измерительного оборудования              | Зав. №  | Диапазон измерений  | Класс точности (разряд), погрешность | Сведения о поверке (наименование, №, дата документа о поверке. Дата окончания действия)         |
|-------|---|---------|---|--------------------------------------|---|
| 1.    | Термометр ртутный стеклянный лабораторный<br>ТЛ-5 № 2 | 173     | От 0 °С до 105 °С   | 1 класс,<br>±0,5°С                   | Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097074 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024   |
| 2.    | Термогигрометр ИВА-6Н-Д                               | 20366   | От -20 °С до 60 °С,<br>от 0 до 98 %<br>от 700 до 1100 гПа | ±0,5 °С<br>±4 %<br>±2,5 гПа          | Свидетельство о поверке № С-ДЮП/09-12-2022/208767850 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023 |
| 3.    | Люксметр + Яркомер «ТКА-ПКМ»                          | 02 9814 | От 10 до 200000 лк  | ±8,0 %<br>Класс точности (разряд),   | Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12-2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023 |

<sup>1</sup> ИЛЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

13. Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Балл | Погрешность/ Неопределенность | Нормативный документ на метод испытания | Нормированное значение | Заявление <sup>2</sup> о соответствии/несоответствии |
|-------|-------------------------|----------|---------------------|------|-------------------------------|---|------------------------|--|
| 1.    | Внешний вид             | -        | Соответствует       | 84,4 | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 2.    | Аромат                  | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 3.    | Вкус                    | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |

14. Дополнительные данные<sup>3</sup> :

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Саркисян А.Г., Алиева Г.А., Ставцев А.В., Григорьева Ю.В., Годунова И.В., Абрамова В.Е., Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Ушаков А.Г.

Условия проведения испытаний:

Температура – 21,0 °С

Относительная влажность воздуха – 45 %

Освещенность – 1490 лк

15. Дополнения, отклонения или исключения из метода испытаний: нет

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат                        | Балл | Погрешность/ Неопределенность | Нормативный документ на метод испытания | Нормированное значение | Заявление <sup>2</sup> о соответствии/несоответствии |
|-------|-------------------------|----------|----------------------------------|------|-------------------------------|---|------------------------|--|
|       |                         |          | <b>Конец протокола испытаний</b> |      |                               | ГОСТ 32051-2013                         |                        |  |
| 1.    | Внешний вид             | -        | Соответствует                    | 84,4 | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 2.    | Аромат                  | -        | Соответствует                    |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 3.    | Вкус                    | -        | Соответствует                    |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |

14. Дополнительные данные<sup>3</sup> :

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Саркисян А.Г., Алиева Г.А., Ставцев А.В., Григорьева Ю.В., Годунова И.В., Абрамова В.Е., Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Ушаков А.Г.

<sup>2</sup> Поле заполняется в случае необходимости в протоколе заявления о соответствии/несоответствии требованиям спецификации или стандарта на испытания. Используется правило принятия решения ИЛЦ/заказчика, если иное не содержится в соответствующих спецификациях/стандартах. Правила принятия решения регламентируются внутренним нормативным документом ИЛЦ.

<sup>3</sup> Дополнительные сведения могут содержать: сведения об особых условиях испытаний, таких как окружающая среда; мнения и интерпретации\*; сведения о проведении отбора образцов, о месте отбора образцов; указания о приведении результатов испытаний с учетом неопределенности; дополнительную информацию, которая может потребоваться по конкретным методам, органам власти, заказчикам (группам заказчиков).

\*Мнения и интерпретации: указывается с фиксированием Ф.И.О. лица, предоставившего мнение и интерпретацию в формате «Мнение и интерпретация (соответствующее заявление предоставил Иванов И.И.)» в следующих случаях:

- если результаты по каким-либо показателям могут интерпретироваться, как не соответствующие установленным требованиям (с указанием наименования показателя (-ей), и четкого обозначения объекта, к которому относится данное заявление),
- если присутствовали сомнения относительно пригодности объекта для испытаний, но по результатам обсуждения с Заказчиком было принято решение о проведении работ, в таком случае указываются сведения о том, на какой результат могли повлиять возможные несоответствия образца.