

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0102/1-09.21

стр. 1 из 3

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Руководителя Сенсор-  
ной лаборатории

 / Ю.К. Дубкова  
 2021 г.



Акционерное общество «Московский винно-коньячный завод «КиН»  
(АО «МВКЗ «КиН»)

Юридический адрес: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д. 67

Фактический адрес: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д. 67

Выписка из протокола органолептических испытаний № 10.0.0-07.0102/1-09.21 от 24.09.2021г

Сенсорная лаборатория

Адрес и контактные данные лаборатории: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, строение 1, этаж 2. Телефон: (499) 458-97-24 (доб. 144). Адрес электронной почты: Sense@mvkz.ru

Место осуществления лабораторной деятельности: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, строение 1, этаж 2.

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре национальной системы аккредитации: RA.RU.21KH06, дата внесения в реестр аккредитованных лиц - 15 декабря 2016г.

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0102/1-09.21

стр. 2 из 3

Дата проведения испытаний: 24.09.2021г.

|                |                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модератор      | Дубкова Ю.К.                                                                             |
| Члены комиссии | Саркисян А.Г. Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Аксенов В.Н., Харламова Л.Н. |
| Присутствующие | Шабашова Н.В., Лазарев И.В., Тонкова М.Р., Шевченко А.В., Вышегородцева О.Б.             |

Наименование, адрес и контактные данные Заказчика (№ договора): АНО «Российская система качества», 119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д.12., тел. 8 (495) 777-43-12, договор №ЮЛ337-2021/РСК от 27.07.2021.

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2021 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ»,  $t=23,4^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega=43,2\%$ .

Помещение соответствует ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».

Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, согласно Акту приема-передачи образцов №5 от 01.09.21.

Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа». Отклонения от методов недопустимы. Образцы предоставлялись последовательно.

Критерии соответствия температуры, влажности, уровня освещенности, шума, температуры подачи вина и последовательность подачи образцов проконтролировано Заказчиком.

Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Цель: Подготовка ДК с использованием образца коньяка (калибровка).

Перед основной дегустацией образцов винодельческой продукции осуществлена работа с ДК для выработки единого понимания каждого дескриптора анкеты, а также с целью подготовки сенсорного инструмента испытателей (Таблица 1):

| Дата дегустации | Наименование калибровочного образца | Таблица 1 |
|-----------------|-------------------------------------|-----------|
| 24.09.2021      | Вино сухое белое Пино Гри 2019г     |           |

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0102/1-09.21

стр. 3 из 3

3 сет. Дегустация образцов.

Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина тихие.

| № | Дата получения образца <sup>1</sup> | Код образца | Наименование <sup>2</sup> | Выдержка/год урожая | Крепость | Сахар | Сорт винограда | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup> | t°C. |
|---|-------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|----------|-------|----------------|---------------------------------|------------------------------------------|------|
| 1 | 01.09.2021                          | 224РСК0596  | сухое красное             | 2020                | 10-12%   | -     | Каберне        | 76,18                           | -                                        | 17,5 |

Рис.3.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 24.09.2021 сет 3)



Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.  
Полученные результаты относятся к предоставленным Заказчиком образцам.  
Конец выписки из протокола.

<sup>1</sup> Согласно Акту приема- передачи образцов.

<sup>2</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, содержание сахара и сорт винограда), предоставлена Заказчиком

<sup>3</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы исключены из обшета балла.