

МИНОБРНАУКИ 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)

23.10.2023

М.П.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 540-2023 от 23.10.2023

1. Регистрационный номер образца (пробы): 540-2023
2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*:

Шифр 284РСК0194. Вино. Тип вина-тихое, сухое красное. Год урожая-2021. Содержание алкоголя-14%. Сахар--г/дм3. Сорт винограда-Каберне Фран, Мерло, Сира, Каберне Совиньон

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
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 № 540 от 25.08.2023
9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2023
10. Информация об отборе образцов (проб) ^{1*}:

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: № 540

от 25.08.2023

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата осуществления лабораторной деятельности: 09.09.2023

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 ТЛ-5 № 2	173	От 0 °С до 105 °С	1 класс, ±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, от 0 до 98 % от 700 до 1100 гПа	±0,5 °С ±4 % ±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 %	Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12-2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023

¹ 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 ² о соответствии/несоответствии
1.	Внешний вид	-	Соответствует	86,4	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013	-	-
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013	-	-

14. Дополнительные данные³ :

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Ершов И.А., Лукьянчук Е.В., Юдич Ю.М., Палферова А.С., Смолин С.В.

Условия проведения испытаний:

Температура – 20,9 °С

Относительная влажность воздуха – 51 %

Освещенность – 1290 лк

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

Конец протокола испытаний								
1.	Внешний вид	-	Соответствует	86,4	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013	-	-
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013	-	-

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Ершов И.А., Лукьянчук Е.В., Юдич Ю.М., Палферова А.С., Смолин С.В.

² 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.

³ 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, заказчиком (группам заказчиков).

*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.