

Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 1 из 3
Название:		
Номер:	10.0.0-07.0099/2-09.21	

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории



*[Signature]* / Ю.К. Дубкова  
2021 г.

М.П.

**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 №10.0.0-07.0099/2-09.21 от 15.09.2021г**

**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:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Название:

Органолептических испытаний

Номер:

10.0.0-07.0099/2-09.21

стр. 2 из 3

Дата проведения испытаний: 15.09.2021г.

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Завтони А.С., Смирнова С.В.
Присутствующие	Рябова О.И., Годунова И.В., Ставцев А.В., Фомичев А.В., Морозова С.Н., Лукьянчук Е.В.

*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 ISO/IEC 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», t=23,1°C, ω=41,3%.*

*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 №3 от 19.08.2021.*

*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):

Таблица 1

Дата дегустации	Наименование калибровочного образца
15.09.2021	Вино белое сухое Рислинг 2020г

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0099/2-09.21

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.
8	19.08.2021	224РСК0271	столовое полусладкое белое	не указан	12,0%	35 г/дм <sup>3</sup>	-	<b>78,36</b>	-	10,5

Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 15.09.2021 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 обсчета балла.