


Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 1 из 3
Название:		
Номер:	№ 10.0.0-07.0097/2-09.21	

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории

 / 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 № 10.0.0-07.0097/2-09.21 от 10.09.2021г.

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.

 <p><b>МОСКОВСКИЙ</b> <b>КНН</b> ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД Основан в 1940 году</p>	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА</b> <b>Органолептических испытаний</b>	стр. 2 из 3
	Название:		
	Номер:	№ 10.0.0-07.0097/2-09.21	

**Дата проведения испытаний: 10.09.2021г.**

<b>Модератор</b>	Дубкова Ю.К.
<b>Члены комиссии</b>	Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Чибинева Н.В., Аксёнов В.Н., Харламова Л.Н., Завтони А.С.
<b>Присутствующие</b>	Субботина А.Е., Аксеновский С.А., Ушаков А.Г. Купцов А.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=23,6°C, ω=45,2%.**

**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 №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**

<b>Дата дегустации</b>	<b>Наименование калибровочного образца (ов)</b>
10.09.2021	Вино сухое белое Шардоне 2020г



**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.
6	19.08.2021	224РСК0139	полусухое белое	2019	12,0%	13 г/дм <sup>3</sup>	Рислинг рейнский	<b>82,20</b>	↑233	11,5

**Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 10.09.2021 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.