

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

М.П. высшего образования

«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

Испытательный лабораторный центр
№ 451-2023 от 23.10.2023

Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»

1. Регистрационный номер образца (пробы): 451-2023

2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*:
14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.21OM09 от 02.12.2021
Шифр 284РСК0105. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2022. Содержание алкоголя-10,5-12,5%. Сахар-34-44г/дм3. Сорт винограда-Мускат оттонель, Траминер Розовый

3. Количество образцов (проб): 2 УТВЕРЖДАЮ

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*: 2023 от 23.10.2023

Фактический адрес изготовителя*:-

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

2. винодельческой продукции
наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы)*:

Шифр 284РСК0105. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2022. Содержание алкоголя-10,5-12,5%. Сахар-34-44г/дм3. Сорт винограда-Мускат оттонель, Траминер Розовый
Печатка или размоложение Протокола испытаний без письменного разрешения Испытательного лабораторного центра не допускается.

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

3. Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «*»)

4. Заказчик*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

ИНН 9705044437

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

Всего страниц 3

7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний

№ 451

от 25.08.2023

Всего страниц 3

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: -

Протокол испытаний № 451-2023 от

23.10.2023

Акт отбора: № 451

от 25.08.2023

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата осуществления лабораторной деятельности: 08.09.2023

12. Средства измерения: Термометр ртутный

№ 451

№ п/п	Дата получения образца (ов) для испытаний	Наименование измерительного оборудования	Зав. №	Диапазон измерений	Класс точности (разряд), погрешность	Сведения о поверке (наименование, №, дата документа о поверке. Дата окончания действия)
1.	25.08.2023	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.	25.08.2023	Термогигрометр ИВА-6Н-Д	20366	От -20 °С до 60 °С, от 0 до 98 % от 700 до 1100 гПа от 25.08.2023	±0,5 °С ±4 % ±2,5 гПа	Свидетельство о поверке № С-ДИОП/09-12- 2022/208767850 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023
3.	08.09.2023	Люксметр + Яркоммер «ТКА-ПКМ»	02 9814	От 10 до 200000 лк	±8,0 % Класс точности (разряд), погрешность	Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12- 2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023
1.	25.08.2023	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.	25.08.2023	Термогигрометр ИВА-6Н-Д	20366	От -20 °С до 60 °С, от 0 до 98 % от 700 до 1100 гПа от 25.08.2023	±0,5 °С ±4 % ±2,5 гПа	Свидетельство о поверке № С-ДИОП/09-12- 2022/208767850 от 09.12.2022.

¹ ИЛЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

13. Результаты испытаний:

ИЛЦ не несет ответственность за стадио отбора образцов

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Балл	Погрешность/ Неопределенность	Нормативный документ на метод испытания	Нормированное значение	Заявление ³ о соответствии/несоответствии
1.	Внешний вид	-	Соответствует	80,5	-	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., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

13. Температура – 20,8 °С:

Относительная влажность воздуха – 49 %

Освещенность – 1510 лк

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

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Балл	Погрешность/ Неопределенность	Нормативный документ на метод испытания	Нормированное значение	Заявление ³ о соответствии/несоответствии
1.	Внешний вид	-	Соответствует	80,5	-	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., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

Температура – 20,8 °С

Относительная влажность воздуха – 49 %

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.

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

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, 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.