

Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 1 из 3
Название:		
Номер:	10.0.0-07.0100/1-09.21	

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 №10.0.0-07.0100/1-09.21 от 16.09.2021г.

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 Органолептических испытаний	стр. 2 из 3
	Название:		
	Номер:	10.0.0-07.0100/1-09.21	

Дата проведения испытаний: 16.09.2021г.

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Завтони А.С., Харламова Л.Н.
Присутствующие	Годунова И.В., Сидоров А.И., Морозова С.Н., Лукьянчук Е.В., Купцов А.В., Федосов Д.Ю.

**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»,  $t=23,2^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega=41,8\%$ .**

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

**Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, согласно Актам приема-передачи образцов №3 от 19.08.2021 и №4 от 30.08.2021.**

**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
16.09.2021	Вино сухое белое Алиготе 2019г



 <p><b>МОСКОВСКИЙ КН</b> ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД Основан в 1940 году</p>	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний</b>	стр. 3 из 3
	Название:		
	Номер:	<b>10.0.0-07.0100/1-09.21</b>	

2 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.
10	19.08.2021	224РСК0300	столовое полусладкое розовое	2020	10–12%	20 – 30 г/дм <sup>3</sup>	Мерло, Мускат гамбургский	<b>79,27</b>	-	11,4

Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2021 сет 2)



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.