

**Федеральное государственное автономное научное учреждение  
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»  
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц **RA.RU.21OH38**  
 Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А  
 Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская Б., дом 26А строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52  
 телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 122), [info@gosniihp.ru](mailto:info@gosniihp.ru)



УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель Испытательного центра  
 ФГАНУ НИИХП  
 С.А. Смирнова  
 « 13 » Сентября 2025 г.

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**  
 № 0729-25-офх от 13.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 350РСК0190 Вино. Тип вина: сладкое белое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 10-12 % Сахар: 75-85 г/дм <sup>3</sup> . Сорт винограда: Виорика, Цитронный Магарача, Пино белый, Первенец Магарача, Рислинг Рейнский		Информация, предоставленная заказчиком
Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний	Количество образцов 2 шт.		
Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика)	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 <a href="mailto:bunyaeva@roskachestvo.gov.ru">bunyaeva@roskachestvo.gov.ru</a> 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)		
Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	05.09.2025		
Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное)	<input checked="" type="checkbox"/> отобран лабораторией	<input type="checkbox"/> предоставлен заказчиком	
Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком			
Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	—		
Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии	—		
Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора	—		
Условия окружающей среды во время отбора образцов	—		
Шифр образца	ОФХ-903-2025		
Дата(ы) проведения испытаний	12.09.2025		
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 22,3 °С; относительная влажность окружающего воздуха 58,6 %; освещенность 1485 лк; атмосферное давление 101,4 кПа		
Протокол составлен в 3-х экземплярах			

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

Наименование показателя (характеристики)	Результат испытаний	Единицы измерения	Неопределённость (погрешность) результата	Метод (методика) испытаний
Внешний вид	соответствует	–	–	ГОСТ 32051-2013
Аромат (букет)	соответствует	–	–	ГОСТ 32051-2013
Вкус	соответствует	–	–	ГОСТ 32051-2013

Результаты Протокола испытаний распространяются только на предоставленный образец (пробу). Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без разрешения Испытательного центра.

**Конец протокола испытаний**

**Федеральное государственное автономное научное учреждение  
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»  
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А

Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская Б., дом 26А, строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52

телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 122), [info@gosniihp.ru](mailto:info@gosniihp.ru)



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Испытательного центра  
ФГАНУ НИИХП  
*Смирнова* С.А. Смирнова  
« 13 » *сентября* 20 *25* г.

**СОПРОВОДИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО  
К ПРОТОКОЛУ ИСПЫТАНИЙ**

№ 0729-25-офх от 13.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 35ОРСК0190 Вино. Тип вина: сладкое белое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 10-12 % Сахар: 75-85 г/дм3. Сорт винограда: Виорика, Цитронный Магарача, Пино белый, Первенец Магарача, Рислинг Рейнский		Информация, предоставленная заказчиком
Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний	Количество образцов 2 шт.		
Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика)	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 <a href="mailto:bunyaeva@roskachestvo.gov.ru">bunyaeva@roskachestvo.gov.ru</a> 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)		
Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	05.09.2025		
Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное)	<input checked="" type="checkbox"/> отобран лабораторией	<input type="checkbox"/> предоставлен заказчиком	
Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком			
Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	—		
Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии	—		
Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора	—		
Условия окружающей среды во время отбора образцов	—		
Шифр образца	ОФХ-903-2025		
Дата(ы) проведения испытаний	12.09.2025		
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 22,3 °С; относительная влажность окружающего воздуха 58,6 %; освещенность 1485 лк; атмосферное давление 101,4 кПа		

## РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ ПО ГОСТ 32051-2013

Наименование показателя (характеристики)	Результат испытаний	Единицы измерения	Метод (методика) испытаний
Внешний вид	82,71	балл	ГОСТ 32051-2013
Аромат (букет)			
Вкус			
Гармония-общее впечатление			

## ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ:

**Руководитель испытаний**

Руководитель рабочей группы  
по сенсорным испытаниям

вина и винодельческой продукции  инженер Испытательного центра Смирнова С.В.

**Дегустаторы (испытатели, отобранные испытатели, эксперты):**

Алиева Г.А., Годунов И.В., Кириллов П.С., Питаев А.В., Смирнова С.В., Согоян К.Р.,  
Ставцев А.В.

Испытатель  инженер Испытательного центра Алиева Г.А.

Испытатель  инженер Испытательного центра Носова М.В.

**Конец Сопроводительного письма к Протоколу испытаний**