	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА</b> <b>Органолептических испытаний</b>	стр. 1 из 3
	Название:		
	Номер:	10.0.0-07.0101/3-09.21	

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории

/ Ю.К. Дубкова

2021 г.



**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 № 10.0.0-07.0101/3-09.21 от 22.09.2021г**

**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 К и Н</b> ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД Основан в 1940 году</p>	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний</b>	стр. 2 из 3
	Название:		
	Номер:	10.0.0-07.0101/3-09.21	

**Дата проведения испытаний: 22.09.2021г.**

<b>Модератор</b>	Дубкова Ю.К.
<b>Члены комиссии</b>	Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Саркисян А.Г.
<b>Присутствующие</b>	Ковчина К.С., Смулдерс Ф., Рябова О.М., Мозоляко А.А., Купцов А.В., Сидоров А.И., Годунова И.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 Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», t=23,5°C, ω=44,1%.*

*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 №4 от 30.08.2021, №5 от 01.09.2021 и №6 от 14.09.2021.*

*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):

Дата дегустации	Наименование калибровочного образца
22.09.2021	Вино сухое белое Алиготе 2019г

**Таблица 1**

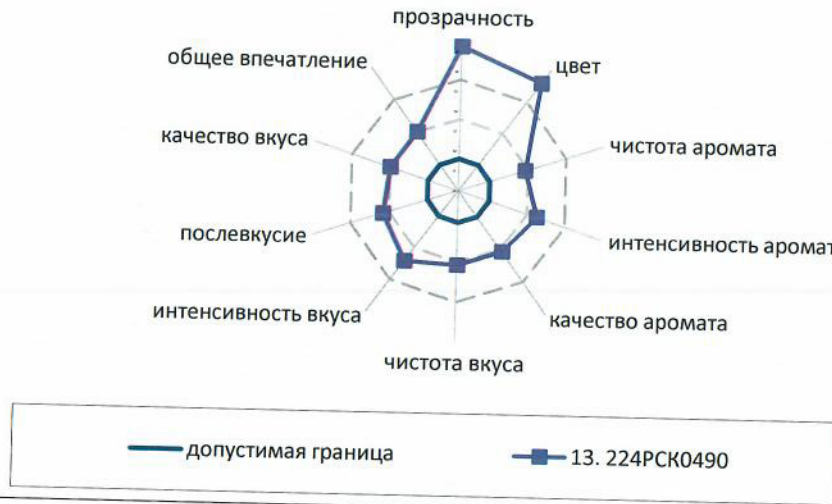
	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА</b> <b>Органолептических испытаний</b>	стр. 3 из 3
	Название:		
	Номер:	10.0.0-07.0101/3-09.21	

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.
13	30.08.2021	224РСК0490	полусладкое красное	2019	12–14%	25-35г/дм	Каберне Совиньон, Саперави, Мерло	<b>78,00</b>	-	17,8

Рис.3.4. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 22.09.2021 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.