



Документ:

Название:

Номер: 10.0.0-07.0067/1-09.20

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

органолептических испытаний

стр. 1 из 2

От «16» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 16.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Абрамова В.Е., Панасюк А.Л., Сапсай А.О., Коваленко Г.С., Смирнова С.В.

Присутствующие: Ставцев А.В., Лазарев И.Е., Шарбатов И.Г., Лукьянчук Е.В., Арсенашвили С.В., Фомичев А.В..

Наименование и адрес лаборатории: *Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН», 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Место осуществления лабораторной деятельности: *125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Наименование и контактные данные Заказчика (№ Договора): *АНО «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12, договор № ЮЛ177-2020/РСК от 03.08.2020*

Номер аттестата аккредитации, дата занесения в реестр: *№ RA.RU.21KH06 от 15.12.2016г.*

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ISO/IEC 17025-2019 в лабораториях, применяющих органолептический анализ»,  $t = 23,4^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega = 36,3\%$

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

Критерии соответствия температуры, влажности, уровня освещенности, шума, температуры подачи вина и последовательность подачи образцов проконтролировано Заказчиком.

Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа». Отклонения от метода недопустимы.

Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами.

**Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».**

**Цель: Подготовка ДК с использованием образца вина (калибровка).**

Перед основной дегустацией вина 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
16.09.2020	Вино сухое белое, 2019г, сорт не указан

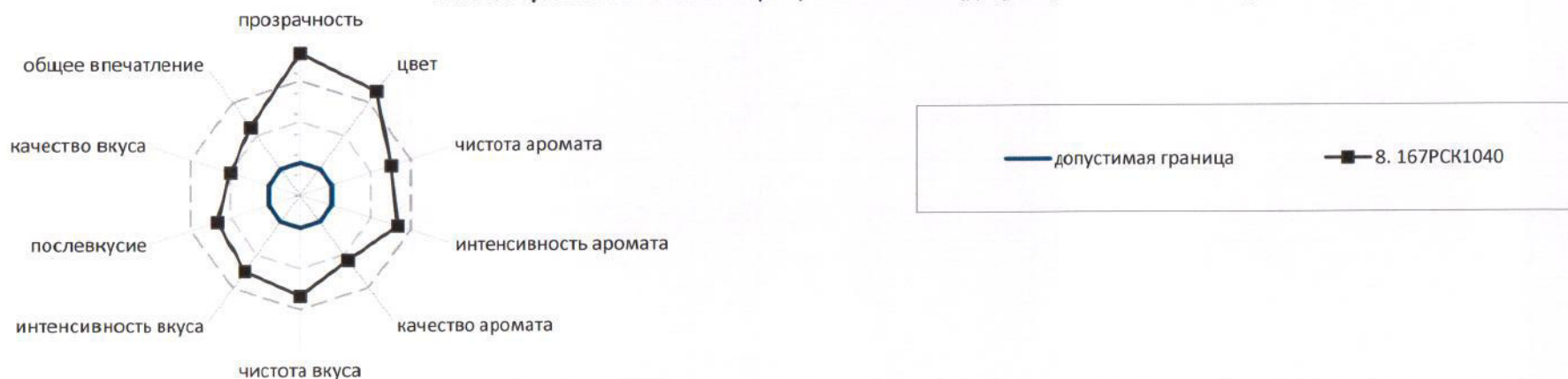
**3. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов**

Таблица 4

№ п/п, код вина	Наименование <sup>1</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные испытатели <sup>2</sup>	t°C	Дата получения образца <sup>3</sup>
8. 167РСК1040	красное сухое	2018	13,5%	-	Шираз	79,50	-	18,0	19.08.2020

**Профили органолептического качества тихих вин (Рис.3.2)**

Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 16.09.2020 сет 3)



**Вывод:**

Представленный образец вина сухого красного 167РСК1040 оценен на 79,50 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории \_\_\_\_\_

Модератор \_\_\_\_\_

*Александр*

*Ю.К.*

/Дубкова Ю.К.

/Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.  
Выписка из протокола предоставляется только на предоставленный Заказчиком образец.

<sup>1</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё).

<sup>2</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обседа балла вина.

<sup>3</sup> Согласно Акту приема образцов №1 на испытание от 19.08.2020г.