

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» (ФГБОУ ВО «МГУПП»)

Юридический адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11

**Испытательный лабораторный центр
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность
продуктов питания» ФГБОУ ВО «МГУПП»**

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

Заведующий лабораторией

 Н.Ю. Каримова
(подпись)

23.09.2022

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 77-2022 от 23.09.2022

1. Регистрационный номер образца (пробы): 77-2022
2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*: Шифр 255РСК328. Вино. Тип вина – игристое брют белое. Содержание алкоголя – 10,5-12,5 %. Год урожая – 2021. Сорт винограда – Пино Белый, Бианка, Алиготе, Цветочный, Мюллер Тургау. Сахар – 6-15 г/дм³. Тара – бутылка
3. Количество образцов (проб): 2 шт.
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*: -
Фактический адрес изготовителя*: -
6. Цель проведения испытаний*: определение органолептических показателей вина и винодельческой продукции
7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

*Перепечатка или размножение Протокола испытаний без письменного разрешения
Испытательного лабораторного центра не допускается.*

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

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

8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 77-2022 от 25.08.2022
9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2022
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: -

Акт отбора: № 77 от 25.08.2022

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 06.09.2022

12. Средства измерения:

№ п/п	Наименование измерительного оборудования	Зав. №	Диапазон измерений	Класс точности (разряд), погрешность	Сведения о поверке (наименование, №, дата документа о поверке. Дата окончания действия)
1.	Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-5 № 2	158	От 0 °С до 105 °С	1 класс, ±0,5°С	Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097089 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024
2.	Гигрометр «Фармацевт» ТМФЦ-101	003233	От 0 °С до 50 °С, от 20 до 80 %	±0,5 °С ±4 %	Свидетельство о поверке № С-М/20-09-2021/96463644 от 20.09.2021. Действительно до 19.09.2023
3.	Люксметр+ Яркометр «ТКА-ПКМ»	02 9814	От 10 до 200000 лк	±8,0 %	Свидетельство о поверке № С-СП/21-10-2021/104203355 от 21.10.2021. Действительно до 20.10.2022

¹ИЛЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

13. Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Балл	Погрешность/ Неопределенность	Нормативный документ на метод испытания	Нормированное значение	Заявление ² о соответствии/несоответствии
1.	Внешний вид	-	Соответствует	83,7	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		

14. Дополнительные данные³:

Органолептические испытания проводилась в присутствии:

Григорьева Ю.Г., Абрамова В.Е., Фомичев А.В., Рябова О.М., Селиванова Т.С., Субботина А.Е., Косенко В.В., Шевченко А.В., Маркин В.В., Мережко Д.Ю., Юдич Ю.М., Годунова И.В., Купцов А.В., Сиверцева Я.Ю., Шабашова Н.В., Ушаков А.Г., Харламова Л.Н.

Условия проведения испытаний:

Температура – 19,2 °С

Относительная влажность воздуха – 39 %

Освещенность – 870 лк

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

Конец протокола испытаний

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 регламентируется внутренним нормативным документом ИЛЦ.

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.