

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)

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

Начальник ИЛЦ


Н.Ю. Каримова
(подпись)

25.10.2023

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)

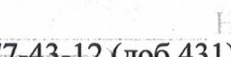
ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

Испытательный лабораторный центр
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность
продуктов питания» ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»
№ 1068-2023 от 25.10.2023

- 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12
1. Регистрационный номер образца (пробы): 1068-2023
 2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы)*: Шифр - 295РСК0251. Вино. Тип вина - Тихое, Сухое белое. Год урожая - 2020. Содержание алкоголя - 12,5. Содержание сахара - -г/дм³. Сорт винограда - Рислинг, Шардоне.
 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*: -

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ИЛЦ


Н.Ю. Каримова
(подпись)

25.10.2023

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

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

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

1. Регистрационный номер образца (пробы): 1068-2023
2. Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию,
предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «*»)
белое. Год урожая - 2020. Содержание алкоголя - 12,5. Содержание сахара - -г/дм³. Сорт
винограда - Рислинг, Шардоне.
3. Количество образцов (проб): 2 шт.
4. Заказчик*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»
ИНН 9705044437

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытания.
 Федеральным лабораторный центр не протокол испытаний № 1068-2023 от 25.10.2023 предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «*»)

6. Цель проведения испытаний*: определение органолептических показателей вина и винодельческой продукции
7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12
8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 1068-2023 от 07.09.2023
9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 07.09.2023
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: № 1068 от 07.09.2023
 План и метод отбора образцов: нет

11. Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 16.09.2023
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	173	От 0 °С до 105 °С	1 класс, ±0,5°С	Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097074 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024
2.	Термогигрометр ИВА-6Н-Д	20366	От -20 °С до 60 °С, от 0 до 98 % от 700 до 1100гПа	±0,5 °С ±4 % ±2,5 гПа	Свидетельство о поверке № С-ДЮП/09-12-2022/208767850 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023
3.	Люксметр+ Яркоммер «ТКА-ПКМ»	02 9814	От 10 до 200000 лк	±8,0 % Класс точности (разряд), погрешность	Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12-2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023

1 ИЛЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

Страница 2 из 3

13. Результаты испытаний: стадия отбора образцов

№ 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	81	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		

14. Дополнительные данные³:

Органолептические испытания проводились в присутствии: Смирнова С.В., Согоян К.Р., Ставцев А.В., Алиева Г.А., Григорьева Ю.В., Сидоров А.И., Фомичев А.В., Годунова И.В., Селиванова Т.С.

Условия проведения испытаний:

Температура – 21,2 °С

Относительная влажность воздуха – 41 %

13. Освещенность – 1100 лк

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

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Балл	Погрешность/Неопределенность	Нормативный документ на метод испытания	Нормированное значение	Заявление ² о соответствии/несоответствии
Конец протокола испытаний								
1.	Внешний вид	-	Соответствует	81	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		

14. Дополнительные данные³:

Органолептические испытания проводились в присутствии: Смирнова С.В., Согоян К.Р., Ставцев А.В., Алиева Г.А., Григорьева Ю.В., Сидоров А.И., Фомичев А.В., Годунова И.В., Селиванова Т.С.

Условия проведения 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 регламентируются 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.