



Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 1 из 2
Название:		
Номер: 10.0.0-07.0071/1-09.20		

От «25» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 25.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Согоян К.Р., Абрамова В., Е., Коваленко Г.С., Назимова Е.А., Смирнова С.В.

Присутствующие: Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Мережко Д.Ю., Купцов А.В., Селиванова Т. С., Ушаков А.Г.

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 = 21,8°C, ω=45,8%

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):

Дата дегустации	Наименование калибровочного образца	Таблица 1
25.09.2020	Вино сухое белое, сорт Шардоне	

1. 1 сет. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 2

№ п/п, код вина	Наименование ¹	Год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные испытатели ²	t°C	Дата получения образца ³
2. 167РСК0301	игристое брют белое	2019	10,5-12,5%	6-15 г/дм3	Пино блан, Бианка, Алиготе, Мускат	82,29	-	9,5	02.09.2020

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.1)

Рис.1.1. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 25.09.2020 1 сет)



Вывод:

Представленный образец игристого вина брют белого 167РСК0301 оценен на 82,29 балла.

И.О. Руководителя Сенсорной лаборатории _____ /Дубкова Ю.К.

Модератор _____ /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.*

¹ Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырье).

² С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обседа балла вина.

³ Согласно Акту приема образцов №2 на испытание от 02.09.2020г.