



Документ:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Название:

Органолептических испытаний

Номер: 10.0.0-07.0070/1-09.20

стр. 1 из 2

От «23» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 23.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

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

Присутствующие: Фомичев А.В., Стерник Л.Ю., Добрынина С. В., Кравченко П.А., Арсенашвили С.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», $t = 21,1^{\circ}\text{C}$, $\omega = 47,6\%$

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
23.09.2020	Вино сухое белое, сорт Шардоне

2. 2 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 3

№ 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
1. 167РСК0165	белое сухое	2019	12,5%	-	Ркацители	76,80	-	11,5	02.09.2020

Профили органолептического качества тихих вин (Рис.2.1)

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2020 сет 2)



— допустимая граница

—■ 1. 167РСК0165

Вывод:

Представленный образец вина белого сухого 167РСК0165 оценен на 76,80 балла.

И.О. Руководителя Сенсорной лаборатории _____

Модератор _____

/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.

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

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

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