



Документ:

Название:

Номер: 10.0.0-07.0069/1-09.20

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

стр. 1 из 2

От «21» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 21.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

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

Присутствующие: Мережко Д.Ю., Купцов А.В., Обрезчиков А.В., Тонкова М.Р., Стерник Л.Ю., Добрынина 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.21КН06 от 15.12.2016г.*

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ISO/IEC 17025-2019 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», $t = 21,6^{\circ}\text{C}$, $\omega = 36,7\%$

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
21.09.2020	Вино красное сухое, сорт Анчеллота

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
9. 167РСК0174	игристое розовое брют	2018	12,5%	-	Шардоне	82,20	↓001	9,4	02.09.2020

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.3)

Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 21.09.2020 сет 1)



Вывод:

Представленный образец вина игристого розового брют 167РСК0174 оценен на 82,20 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории _____

Модератор _____

[Signature]

[Signature]

/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 №1 на испытание от 02.09.2020г.