

От «28» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 28.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Абрамова В., Е., Коваленко Г.С., Назимова Е.А., Смирнова С.В., Тягилова М.Г.

Присутствующие: Григорьева Ю.В., Фомичев А.В., Ставцев А.В., Купцов А.В., Сердюк И.А.

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 = 22,3°C, ω=31,1%

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	
28.09.2020	Вино сухое белое, сорт Совиньон блан	

4. 4 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 5

№ 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
5. 167РСК0307	полусладкое красное	-	11-13%	30-40 г/дм ³	из красных сортов винограда: Саперави северный, Каберне Совиньон, Мерло, сушло виноградное концентрированное	78,77	-	18,1	02.09.2020

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 4.2)

Рис.4.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 28.09.2020 сет 4)



— допустимая граница

— 5.167РСК0307

Вывод:

Представленный образец вина полусладкого красного 167РСК0307 оценен на 78,77 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, 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.