

МИНОБРАЗОВАНИЯ 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

(Handwritten signature)
(подпись)

Н.Ю. Каримова

20.10.2023

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 1235-2023 от 20.10.2023

1. Регистрационный номер образца (пробы): 1235-2023
2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*:

Шифр - 295РСК0418. Вино. Тип вина - тихое, Сухое белое. Год урожая - 2022. Содержание алкоголя - 12. Содержание сахара - -г/дм3. Сорт винограда - Таминер.

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*: -
6. Цель проведения испытаний*: определение органолептических показателей вина и винодельческой продукции

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

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытания. Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «»)*

7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12
 8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 1235 от 04.09.2023
 9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 04.09.2023
 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: №

1235 от 04.09.2023

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 15.09.2023

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 1100 гПа | ±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 % | 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

13. Результаты испытаний:

| № 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 | 82,8 | - | ГОСТ 32051-2013 | - | - |
| 2. | Аромат | - | Соответствует | | - | ГОСТ 32051-2013 | | |
| 3. | Вкус | - | Соответствует | | - | ГОСТ 32051-2013 | | |

14. Дополнительные данные³:

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Саркисян А.Г., Алиева Г.А., Ставцев А.В., Григорьева Ю.В., Абрамова В.Е., Годунова И.В., Фомичев А.В., Купцов А.В.

Условия проведения испытаний:

Температура – 20,8 °С

Относительная влажность воздуха – 46 %

Освещенность – 1510 лк

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

Конец протокола 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.