


Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 1 из 3
Название:		
Номер:	10.0.0-07.0102/1-09.21	

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории

 / Ю.К. Дубкова  
2021 г.



**Акционерное общество «Московский винно-коньячный завод «КиН»  
(АО «МВКЗ «КиН»)**

*Юридический адрес: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д. 67*

*Фактический адрес: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д. 67*

**Выписка из протокола органолептических испытаний № 10.0.0-07.0102/1-09.21 от 24.09.2021г**

**Сенсорная лаборатория**

*Адрес и контактные данные лаборатории: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, строение 1, этаж 2. Телефон: (499) 458-97-24 (доб. 144). Адрес электронной почты: Sense@mvkz.ru*

*Место осуществления лабораторной деятельности: 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, строение 1, этаж 2.*

***Уникальный номер записи об аккредитации в реестре национальной системы аккредитации: RA.RU.21KH06, дата внесения в реестр аккредитованных лиц - 15 декабря 2016г.***

	Документ:	ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний	стр. 2 из 3
	Название:		
	Номер:	10.0.0-07.0102/1-09.21	

**Дата проведения испытаний: 24.09.2021г.**

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Саркисян А.Г. Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Аксенов В.Н., Харламова Л.Н.
Присутствующие	Шабашова Н.В., Лазарев И.В., Тонкова М.Р., Шевченко А.В., Вышегородцева О.Б.

**Наименование, адрес и контактные данные Заказчика (№ договора):** АНО «Российская система качества», 119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д.12., тел. 8 (495) 777-43-12, договор №ЮЛ337-2021/РСК от 27.07.2021.

**Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2021 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ»,  $t=23,4^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega=43,2\%$ .**

**Помещение соответствует ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».**

**Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, согласно Акту приема-передачи образцов №5 от 01.09.21.**

**Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа». Отклонения от методов недопустимы. Образцы предоставлялись последовательно.**

**Критерии соответствия температуры, влажности, уровня освещенности, шума, температуры подачи вина и последовательность подачи образцов проконтролировано Заказчиком.**

**Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».**

**Цель: Подготовка ДК с использованием образца коньяка (калибровка).**

Перед основной дегустацией образцов винодельческой продукции 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
24.09.2021	Вино сухое белое Пино Гри 2019г



**1 сет. Дегустация образцов.**

**Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина игристые**

№	Дата получения образца <sup>1</sup>	Код образца	Наименование <sup>2</sup>	Выдержка/год урожая	Крепость	Сахар	Сорт винограда	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup>	t°C.
13	01.09.2021	224РСК0572	игристое полусладкое розовое	2019	10,5–12,5%	40–55 г/дм	Ркацители, Совиньон, Каберне	75,20	-	9,2

**Рис. 1.4. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 24.09.2021 1сет) Прозрачность**



*Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.*

*Полученные результаты относятся к предоставленным Заказчиком образцам.*

*Конец выписки из протокола.*

<sup>1</sup> Согласно Акту приема- передачи образцов.

<sup>2</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, содержание сахара и сорт винограда), предоставлена Заказчиком

<sup>3</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы исключены из обсчета балла.