
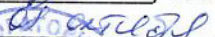


| | | |
|-----------|---|-------------|
| Документ: | ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний | стр. 1 из 3 |
| Название: | | |
| Номер: | 10.0.0-07.0101/4-09.21 | |

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 № 10.0.0-07.0101/4-09.21 от 23.09.2021г

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: | 10.0.0-07.0101/4-09.21 | |

Дата проведения испытаний: 23.09.2021г.

| | |
|----------------|---|
| Модератор | Дубкова Ю.К. |
| Члены комиссии | Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Аксенов В.Н. |
| Присутствующие | Шабашова Н.В., Назимов Е.А., Руденко Д.Ю., Лазарев И.В., Тонкова М.Р., Фомичев А.В. |

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=23,5°C, ω=44,3%.

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 01.09.2021.

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 |
|-----------------|-------------------------------------|
| 23.09.2021 | Вино сухое розовое Алеатико 2020г |

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0101/4-09.21

стр. 3 из 3

4 сет. Дегустация образцов.

Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина тихие.

| № | Дата получения образца ¹ | Код образца | Наименование ² | Выдержка/год урожая | Крепость | Сахар | Сорт винограда | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ³ | t°C. |
|----|-------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|----------|------------|--|---------------------------------|--|------|
| 10 | 01.09.2021 | 224РСК0525 | полусладкое красное | 2019 | 10–12% | 34–44 г/дм | Каберне Совиньон, Мерло, Бастардо, Пино Нуар | 74,80 | ↑233 | 17,1 |

Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 23.09.2021 сет 4)



*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.

¹ Согласно Акту приема - передачи образцов.

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

³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы исключены из обсчета балла.