

Документ:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

Название:


стр. 1 из 3

Номер:

10.0.0-07.0101/1-09.21

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории

 / Ю.К. Дубкова  
2021 г.



М.П.

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 № 10.0.0-07.0101/1-09.21 от 20.09.2021г

**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.

|  |           |   |             |
|--|-----------|---|-------------|
|  <p><b>МОСКОВСКИЙ<br/>К и Н</b><br/>ВИННО-КОНЫЯЧНЫЙ ЗАВОД<br/>Основан в 1940 году</p> | Документ: | <b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА<br/>Органолептических испытаний</b> | стр. 2 из 3 |
|  | Название: |   |             |
|  | Номер:    | 10.0.0-07.0101/1-09.21                                      |             |

**Дата проведения испытаний: 20.09.2021г.**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Модератор</b>      | Дубкова Ю.К.   |
| <b>Члены комиссии</b> | Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Саркисян А.Г. |
| <b>Присутствующие</b> | Купцов А.В., Фомичев А.В., Годунова И.В., Смулдерс Ф., Смирнова В.О.                       |

*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=42,8%.*

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

*Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами, согласно Актам приема-передачи образцов №4 от 30.08.2021 и №6 от 14.09.2021.*

*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**

| <b>Дата дегустации</b> | <b>Наименование калибровочного образца</b> |
|------------------------|--|
| 20.09.2021             | Вино сухое белое Алиготе 2020              |

**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. |
|---|-------------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|------------|------------|-------------------------------------|---------------------------------|--|------|
| 9 | 30.08.2021                          | 224РСК0383  | игристое белое полусухое  | 2020                | 10,5–12,5% | 25–40 г/дм | Рислинг, Алиготе, Совиньон, Шардоне | <b>73,67</b>                    | -  | 9,6  |

**Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустиация 20.09.2021 1сет)**



*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.