

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)

Юридический адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11

Испытательный лабораторный центр
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность
продуктов питания» ФГБОУ ВО «МГУПП»

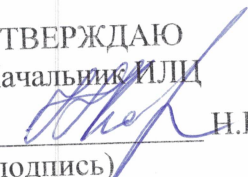
125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

Тел.: +7 (980) 075-14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.21OM09 от 02.12.2021



УТВЕРЖДАЮ
Начальник ИЛЦ


(подпись) Н.Ю. Каримова
05.10.2022

М.П.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 361-2022 от 05.10.2022

1. Регистрационный номер образца (пробы): 361-2022
2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы)*: Шифр 255РСК012. Тип вина – ликёрное ординарное десертное красное. Содержание алкоголя – 16 %. Год урожая – 2021. Сорт винограда – Саперави, Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон. Сахар – 160 г/дм³. Тара – бутылка
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
7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

*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 «*»)*

8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 361-2022 от 25.08.2022
9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2022
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: № 361 от 25.08.2022

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата(ы) осуществления лабораторной деятельности: 14.09.2022

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	158	От 0 °С до 105 °С	1 класс, ±0,5°С	Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097089 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024
2.	Гигрометр «Фармацевт» ТМФЦ-101	003233	От 0 °С до 50 °С, от 20 до 80 %	±0,5 °С ±4 %	Свидетельство о поверке № С-М/20-09-2021/96463644 от 20.09.2021. Действительно до 19.09.2023
3.	Люксметр+ Яркоммер «ТКА-ПКМ»	02 9814	От 10 до 200000 лк	±8,0 %	Свидетельство о поверке № С-СП/21-10-2021/104203355 от 21.10.2021. Действительно до 20.10.2022

¹ИЛЦ 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	81,2	-	ГОСТ 32051-2013	-	-
2.	Аромат	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		
3.	Вкус	-	Соответствует		-	ГОСТ 32051-2013		

14. Дополнительные данные³:

Органолептические испытания проводили:

Мофа А.И., Смирнова С.В., Коваленко Г.С., Согоян К.Р., Ставцев А.В., Алиева Г.А.

Органолептические испытания проводились в присутствии:

Абрамова В.Е., Селиванова Т.С., Шевченко А.В., Годунова И.В., Купцов А.В.

Условия проведения испытаний:

Температура – 18,3 °С

Относительная влажность воздуха – 54 %

Освещенность – 710 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 регламентируется 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.