

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
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

Страница 3 из 3

Тел.: +7 (980) 075-

14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.210M09 от 02.12.2021



УТВЕРЖДАЮ

Начальник ИЛЦ

(Handwritten signature)
(подпись)

Н.Ю. Каримова

23.10.2023

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

Испытательный лабораторный центр
№ 476-2023 от 23.10.2023

**Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»**

1. Регистрационный номер образца (пробы): 476-2023

2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*:
14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.210M09 от 02.12.2021
Шифр 284РСК0130. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2022. Содержание алкоголя-10-12%. Сахар-30-40г/дм3. Сорт винограда-Рислинг

3. Количество образцов (проб): 2 шт. УТВЕРЖДАЮ

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*: 2023 от 23.10.2023

Фактический адрес изготовителя*:-

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

2. винодельческой продукции
наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))*:

Шифр 284РСК0130. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2022. Содержание алкоголя-10-12%. Сахар-30-40г/дм3. Сорт винограда-Рислинг.
Перепечатка или размножение Протокола испытаний без письменного разрешения Испытательного лабораторного центра не допускается.

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытания.

3. Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «*»)

4. Заказчик*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

ИНН 9705044437

Контактные данные*: 7 (985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)

Всего страниц 3

7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12
8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 476 от 25.08.2023
9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2023
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: № 476 от 25.08.2023
 План и метод отбора образцов: нет

11. Дата осуществления лабораторной деятельности: 08.09.2023

12. Средства измерения: Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-5 № 2

| № 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 от 25.08.2023 | ±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 + Яркомер «ТКА-ПКМ» | 02 9814 | От 10 до 200000 лк | ±8,0 % Класс точности (разряд), погрешность | Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12-2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023 |
| 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 от 25.08.2023 | ±0,5 °С ±4 % ±2,5 гПа | Свидетельство о поверке № С-ДЮП/09-12-2022/208767850 от 09.12.2022. |

¹ ИЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

13. Результаты испытаний:

ИИЦ несет ответственность за стадио отбора образцов

| № 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 | 80,3 | - | 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., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

13. Температура – 20,8 °С:

Относительная влажность воздуха – 49 %

Освещенность – 1510 лк

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

| № 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 | 80,3 | - | ГОСТ 32051-2013 | - | - | | |
| | | | Конец протокола испытаний | | | | | | | |
| 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., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

Температура – 20,8 °С

Относительная влажность воздуха – 49 %

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.