

**Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц **RA.RU.210H38**

Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А

Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская Б., дом 26А строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52

телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 22) info@gosniihp.ru



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
С.А. Смирнова
« 10 » *сентября* 2025 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
№ 0318-25-офх от 10.09.2025 г.

| | | | |
|--|--|--|--|
| Наименование образца (объекта) испытаний | Шифр 350РСК0356 Вино. Тип вина: розовое полусладкое Год урожая: 2023. Содержание алкоголя: 13 %. Сахар: 30-40 г/дм ³ . Сорт винограда: Пино Черный, Шардоне, Мускат белый, Пино серый | | Информация, предоставленная заказчиком |
| Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний | Количество образцов 2 шт. | | |
| Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика) | Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 bunyaeva@roskachestvo.gov.ru 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431) | | |
| Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год | 05.09.2025 | | |
| Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное) | <input checked="" type="checkbox"/> отобран лабораторией | <input type="checkbox"/> предоставлен заказчиком | |
| Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком | | | |
| Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год | — | | |
| Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии | — | | |
| Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора | — | | |
| Условия окружающей среды во время отбора образцов | — | | |
| Шифр образца | ОФХ-492-2025 | | |
| Дата(ы) проведения испытаний | 09.09.2025 | | |
| Условия проведения испытаний | температура окружающего воздуха 23,0 °С; относительная влажность окружающего воздуха 57,0 %; освещенность 1510 лк; атмосферное давление 100,9 кПа | | |
| Протокол составлен в 3-х экземплярах | | | |

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| Наименование показателя (характеристики) | Результат испытаний | Единицы измерения | Неопределённость (погрешность) результата | Метод (методика) испытаний |
|---|----------------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|
| Внешний вид | соответствует | – | – | ГОСТ 32051-2013 |
| Аромат (букет) | соответствует | – | – | ГОСТ 32051-2013 |
| Вкус | соответствует | – | – | ГОСТ 32051-2013 |

Результаты Протокола испытаний распространяются только на предоставленный образец (пробу). Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без разрешения Испытательного центра.

Конец протокола испытаний

**Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А

Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская Б., дом 26А, строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52

телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 122), info@gosniihp.ru



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
С.А. Смирнова
С.А. Смирнова
« 10 » *Сентябрь* 2025 г.

**СОПРОВОДИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО
К ПРОТОКОЛУ ИСПЫТАНИЙ
№ 0318-25-офх от 10.09.2025 г.**

| | | | |
|--|--|-------------------------|--|
| Наименование образца (объекта) испытаний | Шифр 350РСК0356 Вино. Тип вина: розовое полусладкое Год урожая: 2023. Содержание алкоголя: 13 %. Сахар: 30-40 г/дм3. Сорт винограда: Пино Черный, Шардоне, Мускат белый, Пино серый (Пино Гри) | | Информация, предоставленная заказчиком |
| Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний | Количество образцов 2 шт. | | |
| Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика) | Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 bunyaeva@roskachestvo.gov.ru 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431) | | |
| Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год | 05.09.2025 | | |
| Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное) | отобран лабораторией | предоставлен заказчиком | |
| Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком | | | |
| Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год | — | | |
| Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии | — | | |
| Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора | — | | |
| Условия окружающей среды во время отбора образцов | — | | |
| Шифр образца | ОФХ- 492-2025 | | |
| Дата(ы) проведения испытаний | 09.09.2025 | | |
| Условия проведения испытаний | температура окружающего воздуха 23,0 °С; относительная влажность окружающего воздуха 57,0 %; освещенность 1510 лк; атмосферное давление 100,9 кПа | | |

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ ПО ГОСТ 32051-2013

| Наименование показателя (характеристики) | Результат испытаний | Единицы измерения | Метод (методика) испытаний |
|--|---------------------|-------------------|----------------------------|
| Внешний вид | 81,71 | балл | ГОСТ 32051-2013 |
| Аромат (букет) | | | |
| Вкус | | | |
| Гармония-общее впечатление | | | |

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ:

Руководитель испытаний

Руководитель рабочей группы

по сенсорным испытаниям

вина и винодельческой продукции



инженер Испытательного центра Смирнова С.В.

Дегустаторы (испытатели, отобранные испытатели, эксперты):

Алиева Г.А., Ставцев А.В., Стуканог Г.С., Смирнова С.В., Фомичев А.В., Годунова И.,

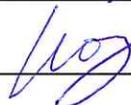
Мамичева В.

Испытатель



инженер Испытательного центра Алиева Г.А.

Испытатель



инженер Испытательного центра Носова М.В.

Конец Сопроводительного письма к Протоколу испытаний