
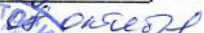


|           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| Документ: | ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА<br>Органолептических испытаний | стр. 1 из 3 |
| Название: |   |             |
| Номер:    | 10.0.0-07.0101/4-09.21                              |             |

**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<br>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   |

3 сет. Дегустация образцов.

Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина тихие.

| № | 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 | 01.09.2021                          | 224РСК0529  | сухое белое               | 2019                | 10,7–12,7% | -     | Мускат         | <b>75,00</b>                    | ↑233                                     | 11,4 |

Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 23.09.2021 сет 3)



*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.