УТВЕРЖДАЮ
И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории
_____/ Ю.К. Дубкова
«08» 0ктября 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 № 10.0.0-07.0101/2-09.21 от 21.09.2021г

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.21КН06, дата внесения в реестр аккредитованных лиц - 15 декабря 2016г.

Дата проведения испытаний: 21.09.2021г.

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Саркисян А.Г.
Присутствующие	Маркин В,В., Шевченко А.В., Смулдерс Ф., Смирнова В.О., Рябова О.М., Юрченко Д.В., Мозоляко А.А.

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=23,3°С, ω=43,9%.

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

Дата дегустации	Наименование калибровочного образца
21.09.2021	Вино сухое белое Шардоне 2020

2 сет. Дегустация образцов.

Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина тихие

№	Дата получения образца[1]	Код образца	Наименование[2]	Выдержка/ год урожая	Крепость	Сахар	Сорт винограда	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы[3]	t°C.
3	30.08.2021	224РСК0461	сухое белое	2020	12,0%	-	Алиготе	**72,69**	-	11,1

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 21.09.2021 сет 2)

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.

[1] Согласно Акту приема- передачи образцов.
[2] Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, содержание сахара и сорт винограда), предоставлена Заказчиком
[3] С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы исключены из обсчета балла.