

От «24» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 24.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Согоян К.Р., Панасюк А.Л., Харламова Л.Н., Коваленко Г.С., Назимова Е.А., Смирнова С.В.

Присутствующие: Фомичев А.В., Мережко Д.Ю., Купцов А.В., Обрезчиков А.В., Аксеновский С.А.

Наименование и адрес лаборатории: *Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КН», 125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Место осуществления лабораторной деятельности: *125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д.67, стр.1, этаж 2, дегустационный зал.*

Наименование и контактные данные Заказчика (№ Договора): *АНО «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, дом 12, договор № ЮЛ177-2020/РСК от 03.08.2020*

Номер аттестата аккредитации, дата занесения в реестр: *№ RA.RU.21KH06 от 15.12.2016г.*

Внешние условия соответствуют ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ISO/IEC 17025-2019 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», $t = 21,8^{\circ}\text{C}$, $\omega = 49,5\%$

Помещение соответствует ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».

Критерии соответствия температуры, влажности, уровня освещенности, шума, температуры подачи вина и последовательность подачи образцов проконтролировано Заказчиком.

Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа». Отклонения от метода недопустимы.

Образцы переданы Заказчиком в обезличенном состоянии, промаркированные шифрами.

Подготовка дегустаторов к работе с анкетой по ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа».

Цель: Подготовка ДК с использованием образца вина (калибровка).

Перед основной дегустацией вина 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 |
|-----------------|-------------------------------------|
| 24.09.2020 | Вино сухое красное, сорт Каберне |

1. 1 сет. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 2

| № п/п, код вина | Наименование ¹ | Год урожая | Крепость | Сахар | Сырье | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные испытатели ² | t°C | Дата получения образца ³ |
|-----------------|----------------------------|------------|----------|-------|------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|-----|-------------------------------------|
| 8. 167РСК0275 | игристое полусладкое белое | - | 12,50% | - | Рислинг, Алиготе | 80,75 | - | 9,8 | 02.09.2020 |

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.2)

Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 24.09.2020 сет 1)



Вывод:

Представленный образец вина игристого полусладкого белого 167РСК0275 оценен на 80,75 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории _____ /Дубкова Ю.К.
Модератор _____ /Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.
Выписка из протокола предоставляется только на предоставленный Заказчиком образец.

¹ Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё).

² С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

³ Согласно Акту приема образцов №2 на испытание от 02.09.2020г.