

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА


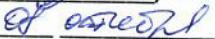
Органолептических испытаний

№ 10.0.0-07.0098/1-09.21

стр. 1 из 3

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 № 10.0.0-07.0098/1-09.21 от 13.09.2021г.

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.

|   |           |   |             |
|---|-----------|---|-------------|
|  <p><b>МОСКОВСКИЙ<br/>К и Н</b><br/>ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД<br/>Основан в 1940 году</p> | Документ: | <b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА<br/>Органолептических испытаний</b> | стр. 2 из 3 |
|   | Название: |   |             |
|   | Номер:    | № 10.0.0-07.0098/1-09.21                                    |             |

**Дата проведения испытаний: 13.09.2021г.**

|                |  |
|----------------|--|
| Модератор      | Дубкова Ю.К.   |
| Члены комиссии | Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Аксёнов В.Н., Завтони А.С., Смирнова С.В. |
| Присутствующие | Морозова С.Н., Ушаков А.Г. Купцов А.В., Сиверцева Я.Ю.   |

**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 ISO/IEC 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», t=22,9°C, ω=41,4%.**

**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 №3 от 19.08.2021.**

**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):

| Дата дегустации | Наименование калибровочного образца | Таблица 1 |
|-----------------|-------------------------------------|-----------|
| 13.09.2021      | Вино сухое белое Пино белый 2020г   |           |

Документ:

Название:

Номер:

**ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА**  
**Органолептических испытаний**

№ 10.0.0-07.0098/1-09.21

стр. 3 из 3

4 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 г/дм <sup>3</sup> | Сорт винограда             | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup> | t°C. |
|----|-------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------------|----------|-------------------------|----------------------------|---------------------------------|--|------|
| 11 | 19.08.2021                          | 224РСК0184  | столовое полусладкое красное | 2020                | 10–12%   | 40                      | Каберне Совиньон, Саперави | <b>75,11</b>                    | ↓202                                     | 18,5 |

Рис.4.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустиация 13.09.2021 сет 4)



— допустимая граница

— 11. 224РСК0184

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.