

Документ:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Название:

Органолептических испытаний

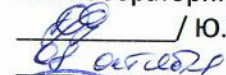
Номер:

10.0.0-07.0103/1-09.21

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 № 10.0.0-07.0103/1-09.21 от 27.09.2021г

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

Название:

Органолептических испытаний

Номер:

10.0.0-07.0103/1-09.21

стр. 2 из 3

Дата проведения испытаний: 27.09.2021г.

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Саркисян А.Г. Завтони А.С., Смирнова С.В., Григорьева Ю.В., Аксенов В.Н., Абрамова В.Е.
Присутствующие	Руденко Д.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 Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», t=23,6°C, ω=41,8%.

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 30.08.21 и №5 от 01.09.21.

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
27.09.2021	Вино сухое белое Совиньон Блан 2020г

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

10.0.0-07.0103/1-09.21

стр. 3 из 3

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°С.
4	01.09.2021	224РСК0595	сухое красное	2019	12,5%	-	Бастардо	81,14	-	17,9

Рис.2.1. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 27.09.2021 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.