

Документ:

Название:

Номер:

**ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА**



**Органолептических испытаний**

**№ 10.0.0-07.0096/1-09.21**

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 № 10.0.0-07.0096/1-09.21 от 07.09.2021г.**

**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 КН</b> ВИННО-КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД Основан в 1940 году</p>	Документ:	<b>ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА</b> <b>Органолептических испытаний</b>	стр. 2 из 3
	Название:		
	Номер:	№ 10.0.0-07.0096/1-09.21	

**Дата проведения испытаний: 07.09.2021г.**

<b>Модератор</b>	Дубкова Ю.К.
<b>Члены комиссии</b>	Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Завтони А.С., Чибинева Н.В., Смирнова С.В.
<b>Присутствующие</b>	Фомичев А.В., Купцов А.В., Рябова О.М., Обрезчиков 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 ISO/IEC 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ», t=23,5°C, ω=43,3%.*

*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 №3 от 19.08.2021.*

*Используемый метод: оценка по интервальной шкале в соответствии с ГОСТ 32051-2013 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа». Отклонения от метода 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 (ов)	Таблица 1
07.09.2021	Вино сухое белое урожай 2020г сорт Шардоне	

**1 сет. Дегустация образцов.**

**Цель: Определение органолептического качества представленных образцов. Вина игристые**

№	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.
10	19.08.2021	224РСК0041	игристое выдержанное экстра брют белое	2018	11–13%	менее 6 г/дм <sup>3</sup>	Шардоне, Рислинг рейнский, Пино блан	79,60	-	9,4

**Рис. 1.3. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустиция 07.09.2021 сет 1)**



— допустимая граница

■ 10. 224РСК0041

*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.