

От «15» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 15.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Саркисян А.Г., Аксёнов В.Н., Абрамова В.Е., Харламова Л.Н., Смирнова С.В., Дубкова Ю.К.

Присутствующие: Руденко Д.Ю., Фомичев А.В., Юдич Ю.М., Аксеновский С.А., Купцов А.В., Селиванова Т.С.

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», $t = 23,8^{\circ}\text{C}$, $\omega = 41,4\%$

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 |
|-----------------|--|
| 15.09.2020 | Вино сухое красное, сорт Цимлянский чёрный |

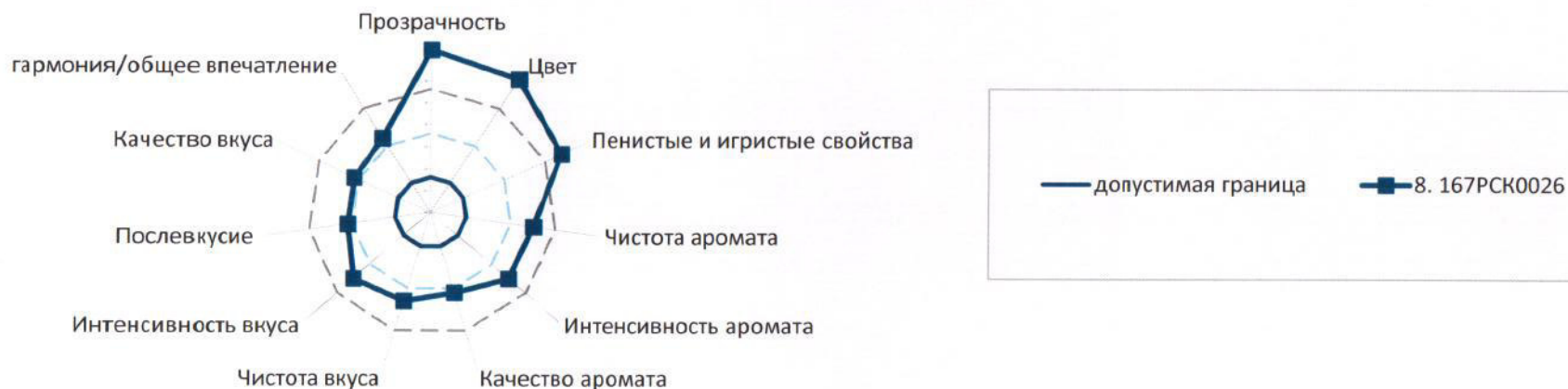
1. 1 сет. Дегустация игристых вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

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. 167РСК0026 | игристое полусладкое красное | - | 11,5-13,5% | - | из винограда красных сортов | 80,80 | - | 12,0 | 19.08.2020 |

Профили органолептического качества игристых вин (Рис.1.2)

Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 15.09.2020 сет 1)



Вывод:

Представленный образец игристого вина полусладкого красного 167РСК0026 оценен на 80,80 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории _____

Модератор _____

Антонина Н.С.

Ю.К. Дубкова

/ Дубкова Ю.К.

/ Антонова Н.С.

Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения Руководителя Сенсорной лаборатории.

Выписка из протокола представляется 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 №1 на испытание от 19.08.2020г.