

От «30» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 30.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

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

Присутствующие: Фомичев А.В., Мережко Д.Ю., Обрезчиков А.В., Селиванова Т.С., Аксеновский С.А., Сердюк И.А.

Наименование и адрес лаборатории: *Сенсорная лаборатория АО «МВКЗ «КиН», 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», $t = 23,6^{\circ}\text{C}$, $\omega = 29,8\%$

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
30.09.2020	Вино сухое красное, сорт Пино Нуар

3. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 4

№ 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
12. 167РСК0349	ликерное вино	2019	16,0%	160 г/дм ³	из отборного винограда красных сортов	85,10	-	11,5	02.09.2020

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 3.3)

Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 30.09.2020 сет 3)



— допустимая граница

— 12. 167РСК0349

Вывод:

Представленный образец вина ликерного 167РСК0349 оценен на 85,10 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.