

Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

№ 10.0.0-07.0096/2-09.21

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 № 10.0.0-07.0096/2-09.21 от 08.09.2021г.

**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:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА

Органолептических испытаний

№ 10.0.0-07.0096/2-09.21

стр. 2 из 3

Дата проведения испытаний: 08.09.2021г.

Модератор	Дубкова Ю.К.
Члены комиссии	Согоян К.Р., Абрамова В.Е., Коваленко Г.С., Алиева Г.А., Завтони А.С., Чибинева Н.В., Смирнова С.В.
Присутствующие	Фомичев А.В., Аксеновский С.А., Купцов А.В., Рябова О.М., Годунова И.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»,  $t=23,4$ ,  $\omega=40,8\%$ .*

*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
08.09.2021	Вино Сухое белое, урожай 2020г Сорта: Алиготе, Кокур белый, Ркацители, Гарс Левелю, Фурминт	



Документ:

Название:

Номер:

ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА  
Органолептических испытаний

№ 10.0.0-07.0096/2-09.21

стр. 3 из 3

3 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	Сорт винограда	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные дегустаторы <sup>3</sup>	t°C.
7	19.08.2021	224PCK0049	сухое розовое	2020	10,5–12,5%	-	Мерло	79,25	-	11,5

Рис.3.2. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 08.09.2021 сет 3)



— допустимая граница

■ 7. 224PCK0049

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.