

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

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

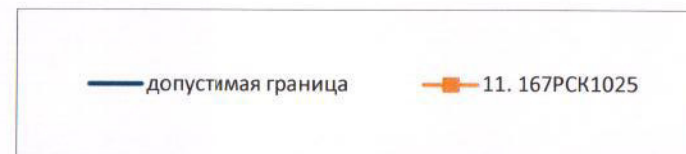
2. 2 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов

Таблица 3

№ п/п, код вина	Наименование <sup>1</sup>	год урожая	Крепость	Сахар	Сырье	Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл	Несогласованные испытатели <sup>2</sup>	t°C	Дата получения образца <sup>3</sup>
11. 167РСК1025	сухое белое	2017	11-12%	-	Ркацители, Мцване	80,43	-	11,0	19.08.2020

Профили органолептического качества тихих вин (Рис. 2.3)

Рис.2.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 15.09.2020 сет 2)



**Вывод:**

Представленный образец вина сухого белого 167РСК1025 оценен на 80,43 балла.

И.о. Руководителя Сенсорной лаборатории \_\_\_\_\_

Модератор \_\_\_\_\_

/Дубкова Ю.К.

/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.*

<sup>1</sup> Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, сахар, сырьё).

<sup>2</sup> С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы были исключены из обсчета балла вина.

<sup>3</sup> Согласно Акту приема образцов №1 на испытание от 19.08.2020г.