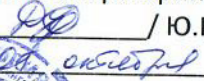


| | | |
|-----------|---|-------------|
| Документ: | ВЫПИСКА ИЗ ПРОТОКОЛА Органолептических испытаний | стр. 1 из 3 |
| Название: | | |
| Номер: | № 10.0.0-07.0096/1-09.21 | |

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

Дата проведения испытаний: 07.09.2021г.

| | |
|-----------------------|---|
| 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., 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=23,5⁰C, 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 ¹ | Код образца | Наименование ² | Выдержка/год урожая | Крепость | Сахар | Сорт винограда | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные дегустаторы ³ | t°C. |
|---|-------------------------------------|-------------|----------------------------|---------------------|------------|-------|----------------|---------------------------------|--|------|
| 8 | 19.08.2021 | 224РСК0023 | игристое экстра брют белое | 2019 | 11,5–13,5% | - | Кокур белый | 80,64 | - | 9,3 |

Рис. 1.2. Сравнение качества образцов вина игристого (дегустация 07.09.2021 сет 1)



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

¹ Согласно Акту приема - передачи образцов.

² Информация полностью соответствует указанной на бутылке (наименование, год урожая, крепость, содержание сахара и сорт винограда), предоставлена Заказчиком.

³ С целью исключения неопределенности измерений несогласованные дегустаторы исключены из обсчета балла.