

**Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного
учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной
промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц **RA.RU.210H38**

Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А

Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская
Б., дом 26А строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52

телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 122), info@gosniip.ru



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
С.А. Смирнова
« 15 » *сентября* 20 25 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 0808 -25-офх от 15.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 351 РСК0174 Вино. Тип вина: белое крепленое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 17 % Сахар: 60 г/дм³. Сорт винограда: Кокур белый, Рквцителы, Мускат Италия, Совиньон зеленый, Алиготе, Шардоне, Мускат		Информация, предоставленная заказчиком
Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний	Количество образцов 2 шт.		
Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика)	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 bunyayeva@roskachestvo.gov.ru 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)		
Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	05.09.2025		
Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное)	отобран лабораторией	предоставлен заказчиком	
Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком			
Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	—		
Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии	—		
Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора	—		
Условия окружающей среды во время отбора образцов	—		
Шифр образца	ОФХ-982-2025		
Дата(ы) проведения испытаний	13.09.2025		
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 20,3 °С; относительная влажность окружающего воздуха 58,5 %; освещенность 980 лк; атмосферное давление 101,7 кПа		
Протокол составлен в 3-х экземплярах			

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя (характеристики)	Результат испытаний	Единицы измерения	Неопределённость (погрешность) результата	Метод (методика) испытаний
Внешний вид	соответствует	—	—	ГОСТ 32051-2013
Аромат (букет)	соответствует	—	—	ГОСТ 32051-2013
Вкус	соответствует	—	—	ГОСТ 32051-2013

Результаты Протокола испытаний распространяются только на предоставленный образец (пробу). Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без разрешения Испытательного центра.

Конец протокола испытаний

**Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
(ФГАНУ НИИХП)**

Испытательный центр Федерального государственного автономного научного
учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной
промышленности» (ИЦ ФГАНУ НИИХП)

Адрес: 107553, город Москва, улица Черкизовская Б., 26А

Адрес места осуществления деятельности: 107553, РОССИЯ, Город Москва, улица Черкизовская
Б., дом 26А, строение 1, помещения 86, 87, 46, 85, 88, 89а, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 94, 41, 54, 52

телефон: +7 (495) 025-4144 (доб. 422), info@gosniip.ru



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
С.А. Смирнова
« 15 » *сентября* 2025 г.

**СОПРОВОДИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО
К ПРОТОКОЛУ ИСПЫТАНИЙ**

№ 0808 -25-офх от 15.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 351 РСК0174 Вино. Тип вина: белое крепленое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 17 % Сахар: 60 г/дм3. Сорт винограда: Кокур белый, Рквцителли, Мускат Италия, Совиньон зеленый, Алиготе, Шардоне, Мускат		Информация, предоставленная заказчиком
Описание, однозначная идентификация, состояние образца (объекта) испытаний	Количество образцов 2 шт.		
Информация о заказчике (наименование и контактные данные заказчика)	Автономная некоммерческая организация «Российская система качества» (РОСКАЧЕСТВО) Юридический и фактический адрес: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12 bunyaeva@roskachestvo.gov.ru 7(985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)		
Дата получения образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	05.09.2025		
Информация об отборе образца (зачеркнуть ненужное)	отобран лабораторией	предоставлен заказчиком	
Лаборатория не осуществляет отбор образцов и не несет ответственности за стадию отбора образцов и информацию, предоставленную заказчиком			
Дата отбора образца (объекта): время (указывают при необходимости), число, месяц, год	—		
Место отбора образцов (объектов): адрес, диаграммы, эскизы, фотографии	—		
Отбор произведён по: ссылка на план отбора и метод отбора	—		
Условия окружающей среды во время отбора образцов	—		
Шифр образца	ОФХ-982-2025		
Дата(ы) проведения испытаний	13.09.2025		
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 20,3 °С; относительная влажность окружающего воздуха 58,5 %; освещенность 980 лк; атмосферное давление 101,7 кПа		

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ ПО ГОСТ 32051-2013

Наименование показателя (характеристики)	Результат испытаний	Единицы измерения	Метод (методика) испытаний
Внешний вид	84,25	балл	ГОСТ 32051-2013
Аромат (букет)			
Вкус			
Гармония-общее впечатление			

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КОМИССИЯ:**Руководитель испытаний**

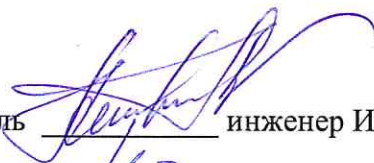
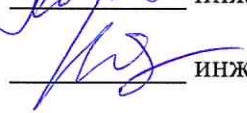
Руководитель рабочей группы

по сенсорным испытаниям

вина и винодельческой продукции  инженер Испытательного центра Смирнова С.В.**Дегустаторы (испытатели, отобранные испытатели, эксперты):**

Алиева Г.А., Годунова И.В., Гундарев А.М., Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Согоян К.Р.,

Смирнова С.В., Сиверцева Я.Ю.

Испытатель  инженер Испытательного центра Алиева Г.А.Испытатель  инженер Испытательного центра Носова М.В.**Конец Сопроводительного письма к Протоколу испытаний**