

**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@rosniip.ru



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

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
 № 0778 -25-офх от 15.09.2025 г.

| | | | |
|--|--|--|--|
| Наименование образца (объекта) испытаний | Шифр 350РСК0417 Вино. Тип вина: розовое полусладкое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 11,8 % Сахар: 30 г/дм ³ . Сорт винограда: Кокур белый, Мерло | | 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) | <input checked="" type="checkbox"/> отобран лабораторией | <input type="checkbox"/> 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-952-2025 | | |
| Дата(ы) проведения испытаний | 13.09.2025 | | |
| Условия проведения испытаний | температура окружающего воздуха 19,8 °С; относительная влажность окружающего воздуха 52,5 %; освещенность 920 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. 122), info@gosniihp.ru



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

**СОПРОВОДИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО
К ПРОТОКОЛУ ИСПЫТАНИЙ
№ 0778 -25-офх от 15.09.2025 г.**

| | | | |
|--|--|--|--|
| Наименование образца (объекта) испытаний | Шифр 350РСК0417 Вино. Тип вина: розовое полусладкое Год урожая: 2024 Содержание алкоголя: 11,8 % Сахар: 30 г/дм ³ . Сорт винограда: Кокур белый, Мерло | | 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 bunyacva@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) | <input checked="" type="checkbox"/> отобран лабораторией | <input type="checkbox"/> 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-952-2025 | | |
| Дата(ы) проведения испытаний | 13.09.2025 | | |
| Условия проведения испытаний | температура окружающего воздуха 19,8 °С; относительная влажность окружающего воздуха 52,5 %; освещенность 920 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 | 81,70 | 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., Григорьева Ю.В., Гундарев А.М., Питаев А.В., Пахомова К.Н., Саркисян А.Г., Ставцев А.В., Селиаванова Т.С., 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