

От «17» сентября 2020 г.

Дата выдачи Заказчику: 13.10.2020

Дата проведения испытания: 17.09.2020

Модератор: Антонова Н.С.

Члены дегустационной комиссии: Аксёнов В.Н., Абрамова В.Е., Панасюк А.Л., Сапсай А.О., Коваленко Г.С., Харламова Л.Н., Смирнова С.В.

Присутствующие: Купцов А.В., Сидоров А.И., Лазарев И.Е., Шарбатов И.Г., Лукьянчук Е.В.

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»,  $t = 23,2^{\circ}\text{C}$ ,  $\omega=40,1\%$

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     |
|-----------------|---|
| 17.09.2020      | Вино сухое красное, сорт Шираз, Мальбек |

**3. 3 сет. Дегустация тихих вин. Цель: определение органолептического качества представленных образцов**

Таблица 4

| № п/п, код вина | Наименование <sup>1</sup> | год урожая | Крепость | Сахар                   | Сырьё      | Оценка по ГОСТ 32051-2013, балл | Несогласованные испытатели <sup>2</sup> | t°C  | Дата получения образца <sup>3</sup> |
|-----------------|---------------------------|------------|----------|-------------------------|------------|---------------------------------|---|------|-------------------------------------|
| 12. 167РСК0067  | полусладкое красное       | 2019       | 12,0%    | 18-39 г/дм <sup>3</sup> | Мерло 100% | 77,72                           | -                                       | 18,5 | 19.08.2020                          |

**Профили органолептического качества тихих вин (Рис.3.3)**

Рис.3.3. Сравнение качества образцов вина тихого (дегустация 17.09.2020 сет 3)



— допустимая граница

■ 12. 167РСК0067

**Вывод:**

Представленный образец вина полусладкого красного 167РСК0067 оценен на 77,72 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.