

\*Мнение и интерпретацию: указывается с фиксированием Ф.И.О. лица, предоставившего мнение и интерпретацию в формате «Мнение и интерпретация (соответствующее заявление предоставил Иванов И.И.) в следующих случаях:  
- если результаты по каким-либо показателям могут быть интерпретированы, как не соответствующие установленным требованиям (ФГОС, ГОСТ, ТУ и др.);  
- если присутствие или отсутствие по одному из показателей не соответствует установленным требованиям (ФГОС, ГОСТ, ТУ и др.);  
Заказчиком было принято решение о предоставлении информации в виде заключения, в котором указывается на возможные несоответствия образцу.

**МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ**

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»  
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)**

**Испытательный лабораторный центр  
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»  
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»**

125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

Тел.: +7 (980) 075-

14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.210M09 от 02.12.2021



УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ИЛЦ  
*(подпись)* Н.Ю. Каримова

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»  
(ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»)

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ**

№ 511-2023 от 23.10.2023

Испытательный лабораторный центр  
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»  
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»

1. Регистрационный номер образца (пробы): 511-2023

2. Объект испытаний (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))\*:  
14-47, e-mail: lab@mgupp.ru

Аттестат аккредитации № RA.RU.210M09 от 02.12.2021  
Шифр 284РСК0165. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2021. Содержание алкоголя-10-12%. Сахар-30-40г/дм3. Сорт винограда-Мускат белый

3. Количество образцов (проб): 2 УТВЕРЖДАЮ

4. Заказчик\*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»  
ИНН 9705044437  
Начальник ИЛЦ  
Н.Ю. Каримова

Контактные данные\*: 7 (985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)  
[bunyaeva@roskachestvo.gov.ru](mailto:bunyaeva@roskachestvo.gov.ru)

Юридический адрес заказчика\*: 119071, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 12

Фактический адрес заказчика\*: 119071, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 12

5. Изготовитель\*:-

Юридический адрес изготовителя\*: 2023 от 23.10.2023

Фактический адрес изготовителя\*:-

6. Цель проведения испытаний\*: определение органолептических показателей вина и

винодельческой продукции (наименование, однозначная идентификация и, при необходимости, состояние образца (пробы))\*:

Шифр 284РСК0165. Вино. Тип вина-тихое, полусладкое белое. Год урожая-2021. Содержание алкоголя-10-12%. Сахар-30-40г/дм3. Сорт винограда-Мускат белый  
Перепечатка или размножение Протокола испытаний без письменного разрешения Испытательного лабораторного центра не допускается.

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытания.  
Испытательный лабораторный центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком (данные, предоставленные Заказчиком, отмечаются «\*»)

4. Заказчик\*: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»  
ИНН 9705044437

Контактные данные\*: 7 (985) 490-83-34, 7 (495) 777-43-12 (доб.431)

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытание. Центр не допускается.

Результаты испытаний относятся только к объектам, предоставленным заказчиком и прошедшим испытание. Центр не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

7. Место осуществления лабораторной деятельности: 125080, г. Москва, ул. Врубеля, д. 12

8. Основание для проведения испытаний: заявка на проведение испытаний № 511 от 25.08.2023

Всего страниц 3

9. Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2023

10. Информация об отборе образцов (проб) <sup>1\*</sup>:

Отбор проб произведен: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества»

Информация по отбору проб предоставлена Заказчиком (да/нет): нет

Наименование изготовителя: -

Идентификация образца: -

Место отбора проб: -

Условия отбора (условия окружающей среды): -

Информация для оценки неопределенности: нет

Заявка на отбор образцов: нет

Дата отбора: -

Акт отбора: № 511

Протокол испытаний № 511-2023 от 23.10.2023

от 25.08.2023

План и метод отбора образцов: нет

11. Дата осуществления лабораторной деятельности: 08.09.2023

12. Средства измерения: Заявка на проведение испытаний № 511

| № п/п | Дата получения образца (ов) для испытаний: 25.08.2023 | Наименование измерительного оборудования                 | Зав. №  | Диапазон измерений   | Класс точности (разряд), погрешность           | Сведения о поверке (наименование, №, дата документа о поверке. Дата окончания действия)         |
|-------|---|--|---------|--|--|---|
| 1.    |   | Термометр ртутный<br>стеклянный лабораторный<br>ТЛ-5 № 2 | 173     | От 0 °С до 105 °С  | 1 класс,<br>±0,5 °С                            | Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097074 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024   |
| 2.    |   | Термогигрометр ИВА-6Н-Д                                  | 20366   | От -20 °С до 60 °С,<br>от 0 до 98 %<br>от 700 до 1100 гПа<br>от 25.08.2023 | ±0,5 °С<br>±4 %<br>±2,5 гПа                    | Свидетельство о поверке № С-ДЮП/09-12-2022/208767850 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023 |
| 3.    |   | Люксметр + Яркомер «ТКА-ПКМ»                             | 02 9814 | От 10 до 200000 лк   | ±8,0 %<br>Класс точности (разряд), погрешность | Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/09-12-2022/208741461 от 09.12.2022. Действительно до 08.12.2023 |
| 1.    |   | Термометр ртутный<br>стеклянный лабораторный<br>ТЛ-5 № 2 | 173     | От 0 °С до 105 °С  | 1 класс,<br>±0,5 °С                            | Свидетельство о поверке №С-АВФ/31-03-2021/56097074 от 31.03.2021. Действительно до 30.03.2024   |
| 2.    |   | Термогигрометр ИВА-6Н-Д                                  | 20366   | От -20 °С до 60 °С,<br>от 0 до 98 %<br>от 700 до 1100 гПа                  | ±0,5 °С<br>±4 %<br>±2,5 гПа                    | Свидетельство о поверке № С-ДЮП/09-12-2022/208767850 от 09.12.2022.                             |

<sup>1</sup> ИЛЦ не несет ответственность за стадию отбора образцов

13. Результаты испытаний:

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Балл | Погрешность/ Неопределенность | Нормативный документ на метод испытания | Нормированное значение | Заявление <sup>2</sup> о соответствии/несоответствии |
|-------|-------------------------|----------|---------------------|------|-------------------------------|---|------------------------|--|
| 1.    | Внешний вид             | -        | Соответствует       | 64,8 | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 2.    | Аромат                  | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 3.    | Вкус                    | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |

14. Дополнительные данные<sup>3</sup> :

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

13. Температура -20,8 °С:

Относительная влажность воздуха - 49 %

Освещенность - 1510 лк

15. Дополнения, отклонения или исключения из метода испытаний: нет

| № п/п | Наименование показателя | Ед. изм. | Результат испытаний | Балл | Погрешность/ Неопределенность | Нормативный документ на метод испытания | Нормированное значение | Заявление <sup>2</sup> о соответствии/несоответствии |
|-------|-------------------------|----------|---------------------|------|-------------------------------|---|------------------------|--|
| 1.    | Внешний вид             | -        | Соответствует       | 64,8 | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 2.    | Аромат                  | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |
| 3.    | Вкус                    | -        | Соответствует       |      | -                             | ГОСТ 32051-2013                         | -                      | -  |

Конец протокола испытаний

14. Дополнительные данные<sup>3</sup> :

На органолептических испытаниях присутствовали:

Смирнова С.В., Согоян К.Р., Чибинева Н.В., Саркисян А.Г., Григорьева Ю.В., Большакова Н.В., Ершов И.А., Смирнова В.О., Абрамова В.Е., Любарова С.П.

Условия проведения испытаний:

Температура -20,8 °С

Относительная влажность воздуха - 49 %

<sup>2</sup> Поле заполняется в случае необходимости в протоколе заявления о соответствии/несоответствии требованиям спецификации или стандарта на испытания. Используется правило принятия решения ИЛЦ/заказчика, если иное не содержится в соответствующих спецификациях/стандартах. Правила принятия решения регламентируется внутренним нормативным документом ИЛЦ.

15. Дополнения, отклонения или исключения из метода испытаний: нет

<sup>3</sup> Дополнительные сведения могут содержать: сведения об особых условиях испытаний, таких как окружающая среда; мнения и интерпретации\*; сведения о проведении отбора образцов, о месте отбора образцов; указания о приведении результатов испытаний с учетом неопределенности; дополнительную информацию, которая может потребоваться по конкретным методам, органам власти, заказчиком (группам заказчиков).

\*Мнения и интерпретации: указывается с фиксированием Ф.И.О. лица, предоставившего мнение и интерпретацию в формате «Мнение и интерпретация (соответствующее заявление предоставил Иванов И.И.) в следующих случаях:

- если результаты по каким-либо показателям могут интерпретироваться, как не соответствующие установленным требованиям (с указанием наименования показателя (-ей), и четкого обозначения объекта, к которому относится данное заявление),

- если присутствовали сомнения относительно пригодности объекта для испытаний, но по результатам обсуждения с Заказчиком было принято решение о проведении работ, в таком случае указываются сведения о том, на какой результат могли повлиять возможные несоответствия образца.