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.21ОН38**

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. 4221), info@gosniihp.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
_____ С.А. Смирнова
«10» сентября 2025 г.

МП

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 0249-25-офх от 10.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 351РСК0048. Вино. Тип вина: сухое красное марочное. Год урожая: 2023. Содержание алкоголя: 14,0 %. Сахар: - г/дм^3. Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Саперави.	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-423-2025	
Дата(ы) проведения испытаний	09.09.2025	
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 20,4 °С; относительная влажность окружающего воздуха 60,3 %; освещенность 1005 лк; атмосферное давление 100,9 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@goshihp.ru

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Испытательного центра
ФГАНУ НИИХП
_____ С.А. Смирнова
«10» сентября 2025 г.

МП

СОПРОВОДИТЕЛЬНОЕ ПИСЬМО К ПРОТОКОЛУ ИСПЫТАНИЙ

№ 0249-25-офх от 10.09.2025 г.

Наименование образца (объекта) испытаний	Шифр 351РСК0048. Вино. Тип вина: сухое красное марочное. Год урожая: 2023. Содержание алкоголя: 14,0 %. Сахар: - г/дм^3. Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Саперави.	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-423-2025	
Дата(ы) проведения испытаний	09.09.2025	
Условия проведения испытаний	температура окружающего воздуха 20,4 °С; относительная влажность окружающего воздуха 60,3 %; освещенность 1005 лк; атмосферное давление 100,9 кПа	

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ ПО ГОСТ 32051-2013

Наименование показателя (характеристики)	Результат испытаний	Единицы измерения	Метод (методика) испытаний
Внешний вид	88,00	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):
Гниломедова Н.В., Григорьева Ю.В., Косенко В.В., Руденко Д.Ю., Sandro Ciavattella, Смирнова С.В., Ставцев А.В., Стуканог Г.С., Шимова Е.В., Пахомова К.Н.

Испытатель _____ инженер Испытательного центра Алиева Г.А.

Испытатель _____ инженер Испытательного центра Носова М.В.

Конец Сопроводительного письма к Протоколу испытаний