Н А А У

Реєстраційний номер заявки	201520

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ОНАХТ
Єгоров Б.В.
"___" _____ 2019 р.

ПАСПОРТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОЇ ЛАБОРАТОРІЇ
З СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ОНАХТ

(повна назва згідно статуту/положення)

Форма 1

Назва та місцезнаходження випробувальної лабораторії	Навчально-наукова лабораторія з сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій (ННЛСА ОНАХТ) 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112
Прізвище, ім`я, по батькові, посада, номера телефонів електронна пошта керівника організації заявника	Єгоров Богдан Вікторович, ректор ОНАХТ +38 (048)-712-41-70 +38 (048)-722-80-42
Прізвище, ім`я, по батькові, посада, номера телефонів та електронна пошта керівника випробувальної лабораторії	Каменева Наталя Валеріївна, завідувач ННЛСА ОНАХ +380679221171 kamenevavin@gmail.com
Прізвище, ім`я, по батькові, посада, номера телефонів та електронна пошта інших контактних осіб	Ткаченко Оксана Борисівна, науковий керівник ННЛСА ОНАХТ +380503905365 obtkachenko@gmail.com

Форма 2

1. НОМЕНКЛАТУРА ПРОДУКЦІЇ, ЩО ВИПРОБОВУЄТЬСЯ ННЛСА ОНАХТ

Назва об’єктів, що випробуються	Код ДКПП	Позначення і назва нормативних документів на продукцію (об’єкт, матеріал, речовину і т.д.)
Вина ігристі зі свіжого винограду	11.02.11	ДСТУ 4804:2007 Виноматеріали для шампанського України та вин ігристих. Технічні умови
		ДСТУ 4800:2007 Шампанське України. Технічні умови
		ДСТУ 4807:2007 Вина ігристі. Технічні умови.
Вина зі свіжого винограду, крім ігристих вин; виноградне сусло	11.02.12	ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови.
		ДСТУ 4805:2007 Виноматеріали оброблені. Загальні технічні умови.
		ДСТУ 4396:2005 Виноматеріали виноградні для закладки на витримку. Загальні технічні умови.
		ДСТУ 4645:2006 Виноматеріали коньячні. Загальні технічні умови.
Напої алкогольні, дистильовані	11.01.10	ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови
Продукти харчові різноманітні	10.89.19	ДСТУ 15.9-00032744-007-2003 Концентрати виноградного соку. Технічні умови.
Ковбаси й подібні продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові	10.13.14	ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокопчені та сиров’ялені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4334:2004 Ковбаси кров’яні. Технічні умови
		ДСТУ 4529:2006 Ковбаси варені з м’яса птиці та м’яса кролів. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м’яса птиці. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4531:2006 Вироби з м’яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови

		ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4433:2005 Ковбаси смажені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м’ясні та м’ясорослинні січені. Технічні умови
Продукти з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові, готові та законсервовані, інші, крім готових страв з м'яса та субпродуктів	10.13.15	ДСТУ 4449:2005 Консерви м’ясні. Сніданки м’ясні. Технічні умови
		ДСТУ 4450:2005 Консерви м’ясні. М’ясо тушковане. Технічні умови
		ДСТУ 4451:2005 Консерви м’ясні. Шинкові. Технічні умови
		ДСТУ 4430:2005 Сальтисон. Технічні умови
		ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м’яса поросят і телят. Технічні умови
		ДСТУ 4432:2005 Паштети м’ясні. Технічні умови
		ДСТУ 4606:2006 Консерви м’ясні фаршеві. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини і баранини варені, копчено-варені, сирокопчені. Загальні технічні умови
Соки фруктові та овочеві	10.32.19	ДСТУ 2138-93 Консерви. Соки та напої дієтичні. Технічні умови
		ДСТУ 4283.2:2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 2. Номенклатура та вимоги
		ДСТУ 7159:2010 Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8074:2015 Консерви. Соки та сокові продукти. Коктейлі. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8082:2015 Консерви. Сік морквяний та соки морквяно-фруктові з м’якоттю. Загальні технічні умови
		ГОСТ 656-79 Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия
		ГОСТ 16366-78 Соки плодовые и ягодные с мякотью. Технические условия
		ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
		ГОСТ 18193-72 Соки из цитрусовых плодов. Технические условия
		ДСТУ 8548:2015 Консерви. Соки з м’якоттю з баштанних культур та баштанно-фруктові. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8593:2015 Консерви. Соки та сокові продукти. Морси. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8640:2016 Соки-напівфабрикати фруктові натуральні асептичного консервування. Технічні умови

Плоди та овочі, оброблені та законсервовані, крім картоплі	10.39.1	ДСТУ 4898:2007 Консерви. Фрукти протерті або по дрібнені. Технічні умови
		ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8497:2015 Консерви. Фрукти натуральні. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8641:2016 Консерви. Фрукти у фруктовому соку. Технічні умови
		ДСТУ 8449:2015 Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин
		ДСТУ 8010:2015 Консерви. Пасти фруктові та ягідні. Технічні умови
		ДСТУ 3353-96 Консерви. Фрукти мариновані. Технічні умови
		ДСТУ 4898:2007 Консерви. Фрукти протерті або подрібнені. Технічні умови
		ДСТУ 8081:2015 Консерви. Приправи і соуси овочеві та овоче-фруктові. Технічні умови
		ДСТУ 8008:2015 Консерви. Салати десертні. Технічні умови
Квасоля законсервована, без додання оцту чи оцтової кислоти, крім готових овочевих страв	10.39.15	ДСТУ 6074:2009 Консерви. Квасоля консервована. Технічні умови
Овочі, інші (крім картоплі), законсервовані, без додання оцту чи оцтової кислоти, крім готових овочевих страв	10.39.17	ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані**.** Загальні технічні умови
		ДСТУ 4697:2006 Томати консервовані**.** Загальні технічні умови
		ДСТУ 8496:2015 Консерви. Заправки томатні. Технічні умови
		ДСТУ 4637:2006 Зелень консервована. Загальні технічні умови
		ДСТУ 7164:2010 Кукурудза цукрова консервована. Технічні умови
		ДСТУ 3751-98 (ГОСТ 18611-98) Консерви. Овочі різані в томатному соусі. Загальні технічні умови
		ДСТУ 8642:2016 Капуста квашена. Технічні умови
		ДСТУ 4636:2006. Консерви суміші овочеві зимові. Технічні умови
		ДСТУ 7165:2010 Горошок зелений консервований Технічні умови.
		ДСТУ 7547:2014 Консерви. Кабачки консервовані. Технічні умови
		ДСТУ 7991:2015 Консерви. Буряки і морква гарнірні. Технічні умови
		ДСТУ 8075:2015 Консерви. Баклажани обжарені. Технічні умови
		ДСТУ 8083:2015 Консерви із солодкого перцю. Технічні умови

		ДСТУ 6085:2009 Консерви. Перець солодкий маринований. Технічні умови
		ДСТУ 8092:2015 Консерви. Овочі мариновані. Технічні умови
		ДСТУ 3797-98 (ГОСТ 2654-98) Консерви. Ікра овочева. Технічні умови
Овочі (крім картоплі), плоди, горіхи та інші їстівні частини рослин, приготовані чи законсервовані з доданням оцту чи оцтової кислоти	10.39.18	ДСТУ 7989:2015 Огірки консервовані. Технічні умови
Продукція хлібопекарська, макаронна, кондитерська та кулінарна, борошняна.	10.71.11	СОУ ОЕМ 08.002.03.010:2016 Продукція хлібопекарська, макаронна, кондитерська, кулінарна, сухарна та борошняна.
		ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

2. ВИДИ ВИПРОБУВАНЬ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ ЛАБОРАТОРІЄЮ

Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються	Позначення і назва нормативних документів на методи випробувань
1	2
Органолептичні показники: смак, запах, букет, колір, прозорість, зовнішній вигляд	ISO 3972-2014 Органолептичний аналіз. Методологія. Метод дослідження смакової чутливості.
	ISO 8587-2005 Органолептичний аналіз. Методологія. Ранжування.
	ISO 6564-2005 Органолептичний аналіз. Методологія. Загальне керівництво по складанню органолептичному профілю.
	ISO 10399-2004 Сенсорний аналіз. Методологія. Тест дуо-тріо.
	ISO 5495-2005 Органолептичний аналіз. Методологія. Метод парного порівняння.
	ISO 11035-2005 Дослідження сенсорне. Ідентифікація та вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектру за багатобічного підходу.

Форма 3

ОСНАЩЕННЯ ВИПРОБУВАЛЬНИМ УСТАТКОВАННЯМ (ВУ)

Назва ВО, тип (марка), заводський та інвентарний номери	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів) продукції, матеріалу, що визначаються	Виробник (країна, підприємство, фірма)	Основні технічні характе-ристики	Рік введення в експлуа-тацію	Міжкаліб-рувальний інтервал	При-мітка
1	2	3	4	5	6	7
Холодильник INDESIT тип ST 167 Зав. № 8050233960* 58441250001	для зберігання розчинів та реактивів	Росія, ЗАТ «Индезит Интернешнл» (м. Ліпецьк)		2009		
Машина посудомийна SILANOS S021 DIGIT	для миття посуду	SILANOS		2016		
Охолоджувач для вина Bartscher 4000826	охолодження зразків	Bartscher		2016		
Холодильник Electrolux EN93852 JW	для зберігання розчинів та реактивів, розливостійкості	Electrolux		2016		
Поверхня електрична Electrolux EHF 96547XK	для підготовки зразків	Electrolux		2016		
Витяжка кухонна Eleyus Tray A1000	для очищення повітря	Eleyus		2016		
Електроводонагрівач ES 015-51 1600 Wt	для підготовки води	Bosch		2016		
Чайник електричний Philips НД9321/20	для підготовки зразків	Philips		2016		
Рідкокристалічний телевізор Philips 55РИН6101/88	для трансляції онлайн сенсорний випробувань	Philips		2016		
Кондиціонер Ballu BSA-24	для регулювання повітря у приміщенні	Ballu		2016		

Примітка. Форма заповнюється за розділами:
Розділ 1 – ВУ, що випускається серійно; *Розділ 2* – ВУ несерійного виготовлення; *Розділ 3* – Пересувне (таке, що транспортується) ВУ; *Розділ 4* – Унікальне ВУ; *Розділ 5* – Споруди випробувальні.

Форма 4

ВІДОМОСТІ ПРО ЗАСОБИ ВИМІРЮВАЛЬНОЇ ТЕХНІКИ (ЗВТ)

Назва ЗВТ, тип (марка), заводський та інвентарний номери	Назва характеристики (параметра) продукції, матеріалу, що визначаються (вимірюються)	Виробник (країна, підприємство, фірма)	Основні технічні характеристики (діапазон вимірювань, похибка, розширена невизначеність вимірювання)	Рік введення в експлуа-тацію	Міжкаліб-рувальний інтервал	При-мітка
1	2	3	4	5	6	7
Термометр ТЛС-4 № 01274	для визначення температури	Україна, ПАТ «Склоприлад»	0-20	2016		

	виноматеріалів, виноградного сусла, вин, водно-спиртових розчинів					
Гігрометр психрометричний ВИТ-1 № 4585, А608	для визначення температури та вологості в приміщенні	Україна, АТ «Склоприлад»	0-40	2016		
Секундомір механічний СОСпр-2б № 1649	для визначення тривалості часу	Росія, завод «Агат» РФ	0-180 сек	2016		

Примітка. У колонці 6 (форм 3 та 4 Паспорту ВЛ) зазначають обгрунтовані міжкалібрувальні інтервали, які розраховуються для конкретної одиниці устаткування (ВУ та ЗВТ) фахівцями ВЛ згідно ДСТУ ILAC – G24/OIML D 10:2013, та на підставі яких складається програма/графік калібрування випробувального устаткування та ЗВТ.

Форма 5

ОСНАЩЕННЯ СТАНДАРТНИМИ ЗРАЗКАМИ (СЗ) ДЛЯ АНАЛІТИЧНОГО КОНТРОЛЮ

Назва СЗ	Позначення СЗ	Номінальне значення відкаліброваної характеристики	Допустиме відхилення від номінального значення відкаліброваної характеристики	Позначення та назва нормативного документа, в якому встановлено застосування СЗ	Термін придатності (наявність та термін дії свідоцтва про калібрування)	При-мітка
1	2	3	4	5	6	7
–	–	–	–	–	–	–

Форма 6

ПЕРСОНАЛ ЛАБОРАТОРІЇ

№ п/п	Прізвище, ім`я, по батькові	Посада	Освіта і спеціальність за дипломом	Види робіт або діяльності, що проводять	Примітка
1	2	3	4	5	6
1	Каменева Наталя Валеріївна	Завідувач ННЛСА	Вища к.с.г.н., інженер-технолог бродильних виробництв	Керівник з якості, проведення сенсорних випробувань	Експерт з сенсорного аналізу
2	Ткаченко Оксана Борисівна	Керівник ННЛСА	Вища, д.т.н., технології бродильних виробництв	Керівництво науковими сенсорними дослідженнями, сенсорні випробування	Експерт з сенсорного аналізу
3	Тітлова Ольга Олександрівна	Фахівець ННЛСА	Вища, к.т.н. автоматизація технологічних процесів	Сенсорні випробування, статистична обробка результатів	Експерт з сенсорного аналізу
4	Михальова Тамара Миколаївна	Лаборант	Вища	Підготовка до сенсорних випробувань	

Примітка. У формі слід навести відомості відповідно до Заявки (Ф-08.00.02).

Форма 7

СТАН ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Лабораторія для сенсорних випробувань	Спеціальне	57,7	18,0-21,0 ^{0}C; 70-80 %	5000 лк	–	–	–	кондиціонер	3 поверх	–	–

Підготовча	Спеціальне	18,5	21,2-25/22^0 С; 70-75 %	420,8 лк	–	–	–	витяжка	3 поверх	холодильники	–

1 – призначення приміщення (в т.ч. види випробувань, що проводяться)
2 – спеціальне чи пристосоване
3 – площа
4 – температура та вологість, ^{0}С, %
5 – освітлення робочих місць
6 – рівень загазованості
7 – рівень шуму
8 – рівень завад
9 – наявність спеціального обладнання (вентиляція, захист від завад та ін.)
10 – зручність доставки об`єктів випробувань
11 – умови приймання та зберігання зразків
12 – примітка

Форма 8

ПЕРЕЛІК МЕТОДИК ВИПРОБУВАНЬ, РОЗРОБЛЕНИХ ЛАБОРАТОРІЄЮ

Назва методики	Дата затвердження	Дата останньої актуалізації
1	2	3
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань вин та спиртовмісних продуктів (РІ-01-01)	11.06.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань методом створення спектра флейвору вин та спиртовмісних продуктів (РІ-02-01)	11.06.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань хліба та хлібобулочних виробів (РІ-02-01)	11.06.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань методом створення спектра флейвору хліба та хлібобулочних виробів (РІ-02-02)	11.06.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань продукції переробки м’яса (РІ-03-01)	27.10.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань по методу створення спектра флейвору продукції переробки м’яса (РІ-03-02)	27.10.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань продукції переробки плодів та овочів (РІ-04-01)	27.10.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних випробувань методу створення спектра флейвору продукції переробки плодів та овочів (РІ-04-02)	27.10.17	18.12.18
Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних досліджень продуктів борошну (РІ-05-01)	27.10.17	18.12.18

Інструкція виконання робіт з проведення сенсорних досліджень продуктів переробки молока (РІ-06-01)	27.10.17	18.12.18

Форма 9

ПЕРЕЛІК РОБОЧИХ ІНСТРУКЦІЙ

Назва	Дата розробки	Дата затвердження	Дата останньої актуалізації
1	2	3	4
Посадова інструкція наукового керівника ННЛСА І-01	22.04.2017	06.05.17	20.12.18
Посадова інструкція завідувача ННЛСА І-02	18.04.2017	06.05.17	20.12.18
Посадова інструкція фахівця ННЛСА І-03	20.04.2017	06.05.17	20.12.18
Посадова інструкція лаборанта ННЛСА І-04	22.04.2017	06.05.17	20.12.18
Інструкції з ТБ та ОП І-05	05.06.2016	15.06.16	20.12.18
Інструкція з валідації І-06	12.11.2017	14.11.17	20.12.18
Інструкція з ведення архіву І-07	23.02.2018	26.02.18	20.12.18
Інструкція по прийому та зберіганню зразків, що випробовуються І-08	12.11.2017	14.11.17	20.12.18
Інструкція з проведення прибирання приміщень І-09	22.04.2017	06.05.17	20.12.18

Форма 10

СУБПІДРЯДНІ ОРГАНІЗАЦІЇ

№ п/п	Назва субпідрядної організації	Види випробувань
1	2	3
–	–	–

Форма 11

ДАНІ ПРО УЧАСТЬ У ПРОГРАМАХ МІЖЛАБОРАТОРНИХ ПОРІВНЯНЬ

№ п/п	Провайдер, координатор програми перевірки кваліфікації	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що порівнювались	Дата	Результат
1	2	3	4	5
1	ДП «Київський обласний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації», випробувальна лабораторія	Органолептична оцінка червоних столових вин	10.02.19	Задовільний