



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

# RƯỢU THANH MAI VÀ RƯỢU HƯƠNG CHANH XUẤT KHẨU

YÊU CẦU KỸ THUẬT

TCVN 4191 – 86 và TCVN 4192 – 86

HÀ NỘI – 1986

*Cơ quan biên soạn:*

Xi nghiệp liên hiệp rượu bia nước giải khát I  
Bộ công nghiệp thực phẩm

*Cơ quan đề nghị ban hành:*

Bộ Công nghiệp thực phẩm

*Cơ quan trình duyệt:*

Tổng cục Tiêu chuẩn – đo lường – chất lượng  
Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước

*Cơ quan xét duyệt và ban hành:*

Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số 263/QĐ ngày 10 tháng 4 năm 1986

<b>RƯỢU THANH MAI 25° XUẤT KHẨU</b>		<b>TCVN 4191 — 86</b>
<b>Yêu cầu kỹ thuật</b>		
Абрикосонный ликер для экспорта. Технические требования	Apricot liquor for export Technical requirements	Có hiệu lực từ 01-01-1987

Tiêu chuẩn này áp dụng cho rượu Thanh mai sản xuất từ các nguyên liệu : etanola, đường kính và nước chiết từ quả mơ.

### 1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Đề pha rượu, sử dụng các nguyên liệu sau :

Etanola theo TCVN 1052 — 71 ;

Đường kính theo TCVN 1965 — 75 ;

Nước chiết từ quả mơ : dung dịch trong, có màu thơm mơ rõ rệt.

1.2. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu Thanh mai phải theo đúng các yêu cầu ghi trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài	Chất lỏng trong
2. Màu sắc	Màu vàng nâu
3. Độ trong	Không có vẩn đục và tạp chất lạ
4. Mùi	Thơm tự nhiên của mơ
5. Vị.	Vị dịu ngọt

1.3. Các chỉ tiêu hóa của rượu Thanh mai phải theo đúng các mức ghi trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Mức	Sai lệch cho phép
1. Hàm lượng etanola ở 20°C tính bằng % thể tích.	25	± 0,5
2. Hàm lượng axit chuyển ra axit xitric, tính bằng gam trong 1l rượu	2,0	± 0,3
3. Hàm lượng đường saccaroza tính bằng gam trong 1l rượu	150	± 10

## 2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Theo TCVN 1273-86 và TCVN 3217-79

2.2. Trước khi xác định hàm lượng đường trong rượu Thanh mai, phải kết tủa tạp chất, theo 1 trong 2 phương pháp sau:

2.2.1. Phương pháp chì axetat

Hút chính xác 50 ml rượu Thanh Mai, cho vào bình định mức dung tích 250 ml, thêm 100 ml nước cất. Dùng ống đong cho 3-5 ml chì acetat 30% vào bình định mức, lắc mạnh để yên 15-20 phút. Sau đó cho thêm 10 ml dung dịch dinatri hydro photphat 20% hoặc natri sunfat bão hòa để kết tủa chì dư, lắc đều. Thêm nước cất đến vạch mức để lắng trong, rồi lọc. Lượng dung dịch ban đầu bỏ đi, dùng pipet lấy 50 ml dịch lọc để tiến hành thủy phân.

2.2.2. Phương pháp kẽm sunfat:

Lấy chính xác 50 ml rượu cho vào bình định mức dung tích 250 ml. Thêm 100 ml nước cất. Cho chính xác 10 ml dung dịch kẽm sunphat 1N và một thể tích dung dịch natri hydroxit 1N đúng bằng thể tích mà nó đã trung hòa hết 10 ml dung dịch kẽm sunphat với chỉ thị fenolftalein. Thêm nước cất đến vạch mức, lắc đều, để yên 10 phút. Lọc qua giấy lọc băng xanh, bỏ 10 ml dung dịch lọc ban đầu. Lấy chính xác 50 ml dịch lọc này cho vào bình định mức 250 ml, thêm 8 ml axit clohidric 5% và thủy phân như các loại rượu khác.

## 3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

Theo TCVN 379 - 70.