

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7043:2013

Xuất bản lần 3

RƯỢU TRẮNG

White spirit

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 7043:2013 thay thế TCVN 7043:2009;

TCVN 7043:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F9 *Đồ uống* biên soạn, Tổng cục tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Rượu trắng

White spirit

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu trắng chưng cất và rượu trắng pha chế.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005), *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn*

TCVN 8007:2009, *Rượu – Chuẩn bị mẫu và kiểm tra cảm quan*

TCVN 8008:2009, *Rượu chưng cất – Xác định độ cồn*

TCVN 8009:2009, *Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng aldehyt*

TCVN 8010:2009, *Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng metanol*

TCVN 8011:2009, *Rượu chưng cất – Phương pháp xác định rượu bậc cao và etyl axetat bằng sắc ký khí*

AOAC 972.07, *Esters in distilled liquors. Spectrophotometric method (Este trong rượu chưng cất. Phương pháp quang phổ)*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Rượu trắng chưng cất (white distilled spirit)

Đồ uống có cồn được chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột hoặc các loại đường.

3.2

Rượu trắng pha chế (white blended spirit)

Đồ uống có cồn được pha chế từ cồn thực phẩm, nước và phụ gia thực phẩm.

4 Các yêu cầu

4.1 Yêu cầu đối với nguyên liệu

4.1.1 Nguyên liệu chế biến rượu trắng chưng cất

Các nguyên liệu có nguồn gốc tinh bột và các loại đường: đạt yêu cầu để chế biến thực phẩm.

4.1.2 Nguyên liệu chế biến rượu trắng pha chế

4.1.2.1 Cồn thực phẩm

Cồn thực phẩm phải có nguồn gốc từ nông nghiệp. Các chỉ tiêu đối với nguyên liệu cồn thực phẩm được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu đối với cồn thực phẩm dùng làm nguyên liệu chế biến rượu trắng pha chế

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanol ở 20 °C, % thể tích, không nhỏ hơn	96,0
2. Hàm lượng metanol, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	100
3. Hàm lượng rượu bậc cao, tính theo metyl-2 propanol-1, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	5
4. Hàm lượng aldehyd, tính theo axetaldehyd, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	5
5. Hàm lượng este, tính theo etyl axetat, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	13
6. Hàm lượng axit tổng số, tính theo axit axetic, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	15
7. Hàm lượng chất chiết khô, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	15
8. Hàm lượng các bazơ dễ bay hơi có chứa nitơ, tính theo nitơ, mg/l etanol 100°, không lớn hơn	1
9. Hàm lượng furfural	Không phát hiện

4.1.2.2 Nước

Nước dùng để chế biến rượu trắng pha chế: là nước uống được, theo quy định hiện hành ⁽¹⁾.

4.2 Yêu cầu đối với sản phẩm

4.2.1 Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với rượu trắng được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Rượu trắng chưng cất	Rượu trắng pha chế
1. Màu sắc	Không màu hoặc trắng trong	
2. Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu sử dụng và đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi vị lạ	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi vị lạ
3. Trạng thái	Dạng lỏng, không vẩn đục, không có cặn	

4.2.2 Chỉ tiêu hoá học

Các chỉ tiêu hóa học của rượu trắng được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Các chỉ tiêu hóa học

Tên chỉ tiêu	Mức	
	Rượu trắng chưng cất	Rượu trắng pha chế
1. Hàm lượng etanol, % thể tích ở 20 °C	tự công bố	tự công bố
2. Hàm lượng metanol, mg/l etanol 100°	không lớn hơn 2 000	không lớn hơn 100
3. Hàm lượng rượu bậc cao, tính theo metyl-2 propanol-1, mg/l etanol 100°	–	không lớn hơn 5
4. Hàm lượng aldehyd, tính theo axetaldehyd, mg/l etanol 100°	tự công bố	không lớn hơn 5
5. Hàm lượng este, tính theo etyl axetat, mg/l etanol 100°	–	không lớn hơn 13

TCVN 7043:2013

4.2.3 Kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng trong rượu trắng: theo quy định hiện hành ^{[2],[3]}.

4.3 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được sử dụng cho rượu trắng pha chế: theo quy định hiện hành ^[4].

5 Phương pháp thử

5.1 Xác định các chỉ tiêu cảm quan, theo TCVN 8007:2009.

5.2 Xác định hàm lượng etanol, theo TCVN 8008:2009.

5.3 Xác định hàm lượng metanol, theo TCVN 8010:2009.

5.4 Xác định hàm lượng rượu bậc cao, theo TCVN 8011:2009.

5.5 Xác định hàm lượng aldehyd, theo TCVN 8009:2009.

5.6 Xác định hàm lượng este, theo TCVN 8011:2009 hoặc AOAC 972.07.

6 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

6.1 Bao gói

Rượu trắng được đóng trong các chai kín, chuyên dùng cho thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

6.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo quy định hiện hành và TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005).

6.3 Bảo quản

Bảo quản rượu trắng nơi khô, mát, tránh ánh nắng mặt trời và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

6.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển rượu trắng phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] QCVN 01:2009/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống*
 - [2] QCVN 6-3:2010/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn*
 - [3] QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [4] Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
 - [5] TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*
 - [6] CODEX STAN 192-1995, Rev.12-2011, *General standard for food additives*
 - [7] Regulation (EC) No 110/2008 of the European parliament and of the council of 15 January 2008 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks and repealing Council Regulation (EEC) No 1576/89
-