

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 7043:2009**

Xuất bản lần 2

**RƯỢU TRẮNG – QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

*White spirit – Specification*

**HÀ NỘI – 2009**

**Lời nói đầu**

TCVN 7043:2009 thay thế TCVN 7043:2002;

TCVN 7043:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F9  
Đồ uống biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề  
nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## **Rượu trắng – Quy định kỹ thuật**

*White spirit – Specification*

### **1 Phạm vi áp dụng**

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

### **2 Tài liệu viện dẫn**

Các tài liệu viện dẫn sau là 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.

TCVN 1052:1971, Etanol tinh chế – Yêu cầu kỹ thuật.

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 chung cất – Xác định độ cồn.

TCVN 8009:2009 Rượu chung cất – Xác định hàm lượng aldehyt.

TCVN 8010:2009 Rượu chung cất – Xác định hàm lượng metanol.

TCVN 8011:2009 Rượu chung 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 chung 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:

## TCVN 7043:2009

### 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 và các loại đường.

### 3.2

#### Rượu trắng pha chế (White blended spirit)

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

## 4 Yêu cầu kỹ thuật

### 4.1 Nguyên liệu

4.1.1 Nước dùng để chế biến rượu trắng pha chế: theo qui định hiện hành.

4.1.2 Etanol dùng để chế biến rượu trắng: theo TCVN 1052:1971.

### 4.2 Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với rượu trắng được quy định trong Bảng 1.

**Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan**

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Không màu hoặc trắng trong
2. Mùi	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi lạ
3. Vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có vị lạ
4. Trạng thái	Dạng lỏng, không vẩn đục, không có cặn

### 4.3 Chỉ tiêu hóa học

Các chỉ tiêu hóa học của rượu trắng được quy định trong Bảng 2.

**Bảng 2 – Các chỉ tiêu hóa học**

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanol (cồn) ở 20 °C, % thể tích	Nhà sản xuất tự công bố
2. Hàm lượng aldehyt, mg axetaldehyt / l etanol 100 <sup>o</sup> , không lớn hơn	50
3. Hàm lượng este	Nhà sản xuất tự công bố
4. Hàm lượng metanol, % thể tích / l etanol 100 <sup>o</sup> , không lớn hơn	0,05
5. Hàm lượng rượu bậc cao	Nhà sản xuất tự công bố

## **5 Phụ gia thực phẩm**

Phụ gia thực phẩm được sử dụng cho rượu trắng: theo quy định hiện hành.

## **6 Yêu cầu vệ sinh**

### **6.1 Kim loại nặng**

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng trong rượu trắng: theo quy định hiện hành.

### **6.2 Vi sinh vật**

Các chỉ tiêu vi sinh vật trong rượu trắng: theo quy định hiện hành.

## **7 Phương pháp thử**

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

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

7.3 Xác định hàm lượng aldehyt, theo TCVN 8009:2009.

7.4 Xác định hàm lượng este, theo AOAC 972.07.

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

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

## **8 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển**

### **8.1 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.

### **8.2 Ghi nhãn**

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

### **8.3 Bảo quản**

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

### **8.4 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.