

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7045:2009

Xuất bản lần 2

RƯỢU VANG – QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

Wine – Specification

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 7045:2009 thay thế TCVN 7045:2002;

TCVN 7045:2009 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 vang – Quy định kỹ thuật

Wine – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu vang.

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

TCVN 8012:2009 Rượu – Xác định độ axit.

AOAC 940.20, Sulfurous acid in wines (Axit sulfur trong rượu vang).

AOAC 973.20, Cyanide in wines (Xyanua trong rượu vang).

AOAC 983.13, Alcohol in wines – Gas chromatographic method (Cồn trong rượu vang – Phương pháp sắc ký khí).

AOAC 988.07, Carbon dioxide in wines – Titrimetric method (Carbon dioxide trong rượu vang – Phương pháp chuẩn độ).

3 Thuật ngữ và định nghĩa

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

- 3.1
- Rượu vang (Wine)
- Đồ uống có cồn được chế biến bằng phương pháp lên men từ trái cây và không qua chưng cất.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Yêu cầu cảm quan

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

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm
2. Mùi	Thơm đặc trưng của nguyên liệu và sản phẩm lên men, không có mùi lạ
3. Vị	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có vị lạ
4. Trạng thái	Trong, không vẩn đục

4.2 Chỉ tiêu hoá học

Các chỉ tiêu hoá học của rượu vang được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanol (cồn) ở 20 °C, % thể tích	Từ 8 đến 18
2. Hàm lượng metanol trong 1 l etanol 100 ^o , % thể tích, không lớn hơn	0,05
3. Độ axit	Nhà sản xuất tự công bố
4. Hàm lượng SO ₂ , mg/l etanol 100 ^o , không lớn hơn	350
5. Hàm lượng CO ₂	Nhà sản xuất tự công bố
6. Hàm lượng xyanua, mg/l etanol 100 ^o , không lớn hơn	0,1

5 Phụ gia thực phẩm

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

6 Yêu cầu vệ sinh

6.1 Kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng đối với rượu vang: theo quy định hiện hành.

6.2 Vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật trong rượu vang: 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 AOAC 983.13.

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

7.4 Xác định độ axit, theo TCVN 8012:2009.

7.5 Xác định hàm lượng CO₂, theo AOAC 988.07.

7.6 Xác định hàm lượng SO₂, theo AOAC 940.20.

7.7 Xác định hàm lượng xyanua, theo AOAC 973.20.

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

8.1 Bao gói

Rượu vang được đóng trong bao bì 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 qui định hiện hành và TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005).

8.3 Bảo quản

Bảo quản rượu vang 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 vang phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.