

TCVN 8007:2009

Xuất bản lần 1

**RƯỢU – CHUẨN BỊ MẪU THỬ
VÀ KIỂM TRA CẢM QUAN**

Liquor – Preparation of test sample and organoleptic examination

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 8007:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F 9
Đỗ Ứng biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề
nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

TCVN 8007:2009

Mẫu được đựng trong chai khô, sạch, có dán nhãn, ghi rõ tên cơ sở sản xuất, tên sản phẩm, ngày sản xuất, khối lượng lô hàng, ký hiệu lô hàng, ngày tháng lấy mẫu và họ tên người lấy mẫu.

Mẫu lưu được bảo quản 10 tháng kể từ ngày lấy mẫu.

5 Kiểm tra cảm quan

5.1 Yêu cầu chung

Khu vực thử các chỉ tiêu cảm quan phải thoáng, không có mùi lạ, xa khu vực thử nghiệm hoá học.

5.2 Xác định dạng bên ngoài

Kiểm tra nhãn, bao bì đựng chai và chai sản phẩm, sau đó kiểm tra độ vẩn đục và tạp chất lạ.

5.3 Xác định độ trong

5.3.1 Đối với rượu trắng

Dùng hai ống thủy tinh không màu có đường kính và chiều dài bằng nhau. Rót vào một ống 20 ml nước cất và 20 ml rượu vào ống kia. Đặt hai ống trên nền trắng dưới ánh sáng thường để so sánh màu sắc và độ trong. Màu sắc và độ trong của hai ống phải như nhau.

5.3.2 Đối với các loại rượu khác

Rót 100 ml rượu vào ống thủy tinh không màu dung tích 150 ml. Xem quan sát màu của rượu và sự vẩn đục của rượu trong điều kiện ánh sáng thường, trên nền trắng và ghi lại kết quả nhận xét.

5.4 Xác định mùi, vị

Rót 50 ml rượu vào cốc thử, dung tích từ 100 ml đến 150 ml, sau đó ngửi và nếm để xác định mùi và vị.

Khi có rượu chuẩn cho phép thử nếm so sánh nhưng không được thử quá 3 mẫu. Thử nếm để so sánh mẫu thử với các mẫu có chất lượng đã biết phải theo thứ tự từ mẫu có chất lượng cao đến mẫu có chất lượng thấp.

Sau khi kiểm tra, đánh giá và cho điểm theo TCVN 3217.