

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 7045 : 2002

RƯỢU VANG – QUI ĐỊNH KỸ THUẬT

Wine – Specification

HÀ NỘI – 2002

Lời nói đầu

TCVN 7045 : 2002 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F9 Đồ uống biên soạn, trên cơ sở dự thảo đề nghị của của Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm – Bộ Y tế, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng xét duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.

Rượu vang – Qui định kỹ thuật

Wine – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm rượu vang.

2 Tiêu chuẩn viện dẫn

Quyết định 3742/2001/QĐ-BYT: "Qui định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm".

Quyết định 178/1999/QĐ - TTg: "Qui chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu".

TCVN 378 : 1986 Rượu trắng. Phương pháp thử.

TCVN 3217 : 1979 Rượu. Phân tích cảm quan. Phương pháp cho điểm.

TCVN 4830-89 (ISO 6888 : 1983) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về phương pháp đếm vi khuẩn *Staphylococcus aureus*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1991) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng *Coliform*. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

TCVN 4991-89 (ISO 7937 : 1985) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về phương pháp đếm *Clostridium perfringens*. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 5165 : 1990 Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí.

TCVN 5166 : 1990 Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc.

TCVN 5563 : 1991 Bia – Phương pháp xác định hàm lượng cacbon đioxit (CO₂)

TCVN 7045 : 2002

TCVN 5989 : 1995 (ISO 5666/1 : 1983) Chất lượng nước. Xác định thủy ngân tổng số bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa. Phương pháp sau khi xử lý với tia cực tím.

TCVN 6193 : 1996 (ISO 8288 : 1996) Chất lượng nước. Xác định niken, coban, đồng, kẽm, cadimi và chì. Phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa.

TCVN 6626 : 2000 (ISO 11969 : 1996) Chất lượng nước. Xác định hàm lượng asen. Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993) Vi sinh vật học. Hướng dẫn chung về định lượng *E. Coli* giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng định nghĩa sau:

3.1 Rượu vang (Wine): Loại đồ uống có cồn được sản xuất bằng phương pháp lên men từ các loại trái cây và không qua chưng cất.

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của rượu vang được quy định trong bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu về cảm quan của rượu vang

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

4.2 Chỉ tiêu hoá học

Các chỉ tiêu hóa học của rượu vang được quy định trong bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học của rượu vang

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanol (cồn) ở 20°C, % (V/V)	6 ÷ 18
2. Hàm lượng metanol trong 1 l etanol 100°, g/l, không lớn hơn	3,0
3. Hàm lượng axit bay hơi, tính theo axit axetic, g/l, không lớn hơn	1,5
4. Hàm lượng SO ₂ , mg/l, không lớn hơn	350
5. Xianua và các phức xianua, mg/l, không lớn hơn	0,1
6. Hàm lượng CO ₂	Theo tiêu chuẩn đã được công bố của nhà sản xuất

4.3 Giới hạn hàm lượng kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng của rượu vang được quy định trong bảng 3.

Bảng 3 – Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng của rượu vang

Tên kim loại	Giới hạn tối đa (mg/l)
1. Asen (As)	0,1
2. Chì (Pb)	0,2
3. Thủy ngân (Hg)	0,05
4. Cadimi (Cd)	1,0
5. Đồng (Cu)	5,0
6. Kẽm (Zn)	2,0

4.4 Chỉ tiêu vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật của rượu vang được quy định trong bảng 4.

Bảng 4 – Các chỉ tiêu vi sinh vật của rượu vang

Chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, số khuẩn lạc trong 1 ml sản phẩm	10 ²
2. <i>E.Coli</i> , số vi khuẩn trong 1 ml sản phẩm	0
3. <i>Coliforms</i> , số vi khuẩn trong 1 ml sản phẩm	10
4. <i>Cl. perfringens</i> , số vi khuẩn trong 1 ml sản phẩm	0
5. <i>S. aureus</i> , số vi khuẩn trong 1 ml sản phẩm	0
6. Tổng số nấm men – nấm mốc, số khuẩn lạc trong 1 ml sản phẩm	10

4.5 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm: theo "Qui định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm" ban hành kèm theo Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT.

5 Phương pháp thử

- 5.1 Xác định các chỉ tiêu cảm quan của rượu theo TCVN 3217 : 1991.
- 5.2 Xác định hàm lượng metanol, theo TCVN 378 : 1986.
- 5.3 Xác định hàm lượng etanol, theo TCVN 378 : 1986.
- 5.4 Xác định hàm lượng axit, theo TCVN 378 : 1986.
- 5.5 Xác định hàm lượng cacbon dioxit, theo TCVN 5563 : 1991.
- 5.6 Xác định hàm lượng asen, theo TCVN 6626 : 2000 (ISO 11969 : 1996).
- 5.7 Xác định thủy ngân tổng số, theo TCVN 5989 : 1995 (ISO 5666/1 : 1983).
- 5.8 Xác định đồng, kẽm, cadimi và chì, theo TCVN 6193 : 1996 (ISO 8288 : 1996).
- 5.9 Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí, theo TCVN 5165 : 1990.
- 5.10 Xác định *coliform*, theo TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1991).
- 5.11 Xác định *E.coli*, theo TCVN 6846 : 2001 (ISO 7251 : 1993).
- 5.12 Xác định *Staphylococcus aureus*, theo TCVN 4830-89 (ISO 6888 : 1983).
- 5.13 Xác định *Clostridium perfringens*, theo TCVN 4991-89 (ISO 7937 : 1985).
- 5.14 Xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc, theo TCVN 5166 : 1990.

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

6.1 Bao gói

Rượu vang phải được đựng trong các bao bì kín, chuyên dùng cho thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

6.2 Ghi nhãn

Theo "Qui chế ghi nhãn hàng hoá lưu thông trong nước và hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu" ban hành kèm theo Quyết định số 178/1999/QĐ - TTg.

6.3 Bảo quản

Rượu vang được bảo quản ở điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng của rượu và tránh ánh nắng trực tiếp.

6.4 Vận chuyển

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