

Số: 90/QĐ-UB

TP. Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 7 năm 1986

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành tiêu chuẩn rượu

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân đã được Quốc hội thông qua ngày 30 tháng 6 năm 1983 ;
- Căn cứ Nghị định 141/CP ngày 24 tháng 8 năm 1982 của Hội đồng Bộ trưởng ban hành điều lệ về công tác tiêu chuẩn hóa ;
- Căn cứ Thông tư số 488/KHKT/TT ngày 5 tháng 6 năm 1966 của Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước về việc xây dựng, xét duyệt, ban hành và quản lý tiêu chuẩn kỹ thuật địa phương của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp ;
- Xét yêu cầu cần thiết của công tác quản lý kỹ thuật ở thành phố Hồ Chí Minh ;
- Theo đề nghị của đồng chí Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Nay ban hành kèm theo quyết định này 05 tiêu chuẩn địa phương về :

* RƯỢU HƯƠNG CÔ NHẮC và RIVALÊ – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 53 TCV 109-86.

* RƯỢU PHA HƯƠNG TRÁI CÂY – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 53 TCV 110-86.

* RƯỢU HƯƠNG RUM – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 53 TCV 111-86.

* RƯỢU TRẮNG PHA HƯƠNG – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 54 TCV 112-86.

* RƯỢU HƯƠNG UÝTKY – yêu cầu kỹ thuật, ký hiệu 53 TCV 113-86.

Điều 2 : Tiêu chuẩn này là căn cứ để đánh giá chất lượng sản phẩm trong phạm vi sản xuất (thuộc các cơ sở quốc doanh, công ty hợp doanh, tập thể và cá thể) cũng như trong lưu thông phân phối.

Điều 3 : Các cơ quan quản lý phải đôn đốc, theo dõi, kiểm tra để đề nghị khen thưởng những cơ sở thực hiện tốt tiêu chuẩn đã ban hành và xử lý nghiêm minh những cơ sở làm ăn gian dối.

Điều 4 : Tiêu chuẩn này có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 7 năm 1986 và được lưu hành trong toàn thành phố.

Điều 5 : Các đồng chí Chánh Văn phòng Ủy ban Nhân dân thành phố, Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học và kỹ thuật thành phố, Thủ trưởng các Sở, Ban, Ngành thành phố, Liên hiệp xã thành phố, Chủ nhiệm Ủy ban nhân dân các Quận, Huyện và các cơ sở liên quan đến sản xuất và kinh doanh các mặt hàng rượu trong thành phố chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ
K/T Chủ tịch
Phó Chủ tịch Thường trực

(đã ký)

Lê Văn Triết

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tiêu chuẩn địa phương

RƯỢU

53 TCV 109-86 – 53 TCV 113-86

Cơ quan biên soạn và đề nghị ban hành :

TRUNG TÂM TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG KHU VỰC
III

Cơ quan đề nghị ban hành :

CHI CỤC TIÊU CHUẨN – ĐO LƯỜNG – CHẤT LƯỢNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan trình duyệt :

ỦY BAN KHOA HỌC VÀ KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Quyết định ban hành số: 90/QĐ-UB ngày 10 tháng 3 năm 1986

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	RƯỢU HƯƠNG CÔN HẮC VÀ RIVALÊ	53 TCV 109-86
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	Yêu cầu kỹ thuật	<i>Có hiệu lực từ</i>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho rượu hương Cônhắc và Rivalê được sản xuất từ các nguyên liệu : etanola tinh chế, hương liệu và các phối liệu thực phẩm khác.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Rượu hương Cônhắc và Rivale phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghiệp đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y và đảm bảo chất lượng theo đúng quy định trong tiêu chuẩn này

1.2. Cồn dùng để sản xuất rượu hương Cônhắc và Rivale phải có chất lượng theo đúng quy định trong TCVN 1052-71.

1.3. Các phối liệu khác dùng để sản xuất rượu hương Cônhắc và Rivale phải bảo đảm chất lượng của nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm.

1.4. Không được dùng bất cứ loại màu nào để sản xuất rượu hương Cônhắc và Rivale trừ màu caramen làm từ đường.

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu hương Cônhắc và Rivale phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Độ trong màu sắc	Trong suốt, không có cặn và tạp chất lạ, từ màu vàng nâu đến màu nâu sáng.
2. Mùi	Đặc trưng cho loại rượu pha hương Cônhắc hoặc Rivale. Không có mùi lạ.
3. Vị	Vị đặc trưng, không đắng và không có vị lạ

1.6. Các chỉ tiêu lý hóa của rượu hương Cônhắc và Rivale phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanola (độ rượu ở 20°C), tính bằng % thể tích.	40 ± 1
2. hàm lượng axit, chuyển ra axit axetic trong 1 lit rượu 100°, tính bằng mg không lớn hơn.	20
3. Hàm lượng andehit, chuyển ra andehit trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	20
4. Hàm lượng este, chuyển ra este estylaxetat trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	300
5. Hàm lượng rượu tạp, theo tỷ lệ hỗn hợp isopentanola và isobetanola (3:1), tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	100
6. Hàm lượng metanola, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	0,1
7. Hàm lượng Fufurol, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn	2

hơn	10
8. Hàm lượng chất chiết chung, tính bằng g/lít, không lớn hơn	

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Lấy mẫu để thử rượu hương Cônhắc và Rivale theo TCVN 1273-72.

2.2. Tiến hành thử cảm quan rượu hương Cônhắc và Rivale theo TCVN 3215-79 và 3217-79.

2.3. Xác định hàm lượng etanola theo TCVN 1273-72

2.4. Xác định hàm lượng chất chiết chung theo TCVN 3663-81

2.5. Xác định các chỉ tiêu còn lại theo 53 TCV...

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Rượu hương Cônhắc và Rivale được đựng trong chai thủy tinh.

3.2. Chai đựng rượu hương Cônhắc và Rivale phải đảm bảo các yêu cầu quy định trong TCVN 1071-71.

3.3. Chai đựng rượu hương Cônhắc và Rivale được đậy bằng nút polyetylen hoặc lic có nắp nhựa hoặc nhôm đậy chặt bên ngoài. Nút và nắp phải đảm bảo kín, không chảy rượu khi dốc ngược chai.

3.4. Vật liệu làm nút không được gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

3.5. Trên chai phải dán nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên của loại rượu hương Cônhắc và Rivale.
- Tên gọi hoặc ký hiệu và địa chỉ của cơ sở sản xuất.
- Hàm lượng etanola tính bằng % thể tích.
- Lượng rượu đựng trong chai
- Số hiệu của tiêu chuẩn này
- Ngày xuất xưởng.

Chú thích: tùy theo mục đích sử dụng có thể ghi những ký hiệu cần thiết khác lên nhãn như phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

3.6. Chai rượu hương Cônhắc và Rivale được đựng trong các thùng gỗ, thùng cactông hoặc sọt tre. Khi xếp chai vào thùng hoặc sọt phải có các vật liệu chèn lót để ngăn cách giữa các chai.

3.7. Cho phép dùng các vật liệu sau để chèn lót: cactông, vỏ bào, giấy vụn, rơm hay các vật liệu mềm khác dùng để chèn lót trong công nghiệp thực phẩm. Các vật liệu chèn lót phải hợp vệ sinh, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

3.8. Trên bề mặt mỗi thùng hoặc sọt phải có nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất rượu
- Tên gọi của rượu hương Cônhắc và Rivale
- Số chai đựng trong thùng hoặc sọt
- Ký hiệu của lô hàng
- Những ký hiệu cần thiết khác.

3.9. Rượu hương Cônhắc và Rivale được vận chuyển bằng phương tiện chuyên chở thực phẩm và được bảo quản ở những nơi sạch sẽ, thoáng mát, không gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	RƯỢU PHA HƯƠNG TRÁI CÂY	53 TCV 110-86
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	Yêu cầu kỹ thuật	<i>Có hiệu lực từ</i>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho rượu pha hương trái cây được sản xuất từ các nguyên liệu: etanola tinh chế, đường, hương tổng hợp hoặc hương tự nhiên từ vỏ và nước ép trái cây, màu thực phẩm và một số phối liệu thực phẩm khác.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Rượu pha hương trái cây phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y và đảm bảo chất lượng theo đúng quy định trong tiêu chuẩn này

1.2. Cồn dùng để sản xuất rượu pha hương trái cây phải có chất lượng theo đúng quy định trong TCVN 1052-71.

1.3. Phẩm màu dùng để pha rượu phải là màu thực phẩm.

1.4. Các phối liệu khác dùng để sản xuất rượu pha hương trái cây phải đảm bảo chất lượng của nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm.

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu pha hương trái cây phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài màu sắc	Chất lỏng trong suốt, không có vẩn đục và tạp chất lạ. Màu đặc trưng của loại trái cây mà rượu mang tên.
2. Mùi	Thơm đặc trưng cho loại trái cây mà rượu mang tên, không có mùi lạ.
3. Vị	Dịu, ngọt đặc trưng, không có vị lạ

1.6 . Các chỉ tiêu lý hóa của rượu pha hương trái cây phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức	
	Hương tổng hợp	Hương tự nhiên
1.Hàm lượng etanola (độ rượu ở 20°C), tính bằng % thể tích, trong khoảng	25 – 30	25 – 30
2.Hàm lượng axit, chuyển ra axit xitric, tính bằng g/l không lớn hơn.	3	3
3.Hàm lượng andehit, chuyển ra andehit, axetic trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	25	35
4.Hàm lượng este, chuyển ra este estylaxetat trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	200	300
5.Hàm lượng rượu tạp, theo tỷ lệ hỗn hợp isopentanola và isobetanola (3:1), tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	60	100
6.Hàm lượng metanola, tính bằng % thể tích, không lớn hơn	0,06	0,06
7.Hàm lượng Fufurol, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	2	4
8.Hàm lượng đường, chuyển ra đường xacaro, tính bằng g/lít, không lớn hơn	150	150

Chú thích: Tùy theo từng loại rượu cho phép có hàm lượng đường cao hơn mức quy định trong bảng 2 song phải quy định cụ thể trong tiêu chuẩn chất lượng của loại rượu đó.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1.Lấy mẫu để thử rượu pha hương trái cây theo TCVN 1273-72.

2.2. Tiến hành thử cảm quan rượu pha hương trái cây theo TCVN 3215-79 và 3217-79.

2.3. Xác định hàm lượng etanola, axit và đường theo TCVN 1273-72

2.4. Xác định các chỉ tiêu còn lại theo 53 TCV...

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Rượu pha hương trái cây được đựng trong các chai thủy tinh.

3.2. Chai đựng rượu pha hương trái cây phải đảm bảo các yêu cầu quy định trong TCVN 1071-71.

3.3. Chai đựng rượu pha hương trái cây được đậy bằng nút polyetylen hoặc lic có nắp nhựa hoặc nhôm đậy chặt bên ngoài. Nút và nắp phải đảm bảo kín, không chảy rượu khi dốc ngược chai.

3.4. Vật liệu làm nút không được gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

3.5. Trên chai phải dán nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên của rượu pha hương trái cây.
- Tên gọi hoặc ký hiệu và địa chỉ của cơ sở sản xuất.
- Hàm lượng etanola (độ rượu) tính bằng % thể tích.
- Lượng rượu đựng trong chai
- Số hiệu của tiêu chuẩn này
- Ngày xuất xưởng.

Chú thích: tùy theo mục đích sử dụng có thể ghi những ký hiệu cần thiết khác lên nhãn như phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

3.6. Chai rượu pha hương trái cây được đựng trong các thùng gỗ, thùng cactông hoặc sọt tre. Khi xếp chai vào thùng hoặc sọt phải có các vật liệu chèn lót để ngăn cách giữa các chai.

3.7. Cho phép dùng các vật liệu sau để chèn lót: cactông, vỏ bào, giấy vụn, rơm hay các vật liệu mềm khác dùng để chèn lót trong công nghiệp thực phẩm. Các vật liệu chèn lót phải hợp vệ sinh, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

3.8. Trên bề mặt mỗi thùng hoặc sọt phải có nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất rượu
- Tên gọi của loại rượu pha hương trái cây
- Ký hiệu của lô hàng
- Những ký hiệu cần thiết khác.

3.9. Rượu pha hương trái cây được vận chuyển bằng phương tiện chuyên chở thực phẩm và được bảo quản ở những nơi sạch sẽ, thoáng mát, không gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	RƯỢU HƯƠNG RUM Yêu cầu kỹ thuật	53 TCV 111-86
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH		Có hiệu lực từ

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu Rum được sản xuất từ các nguyên liệu: etanola tinh chế, còn rum ngâm trong thùng gỗ sồi lâu năm, hương rum tổng hợp và các phối liệu thực phẩm khác.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Rượu rum phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y và đảm bảo chất lượng theo đúng quy định trong tiêu chuẩn này

1.2. Còn dùng để sản xuất rượu rum phải có chất lượng theo đúng quy định trong TCVN 1052-71.

1.3. Các phối liệu khác dùng để sản xuất rượu rum phải đảm bảo chất lượng của nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm.

1.4. Không được dùng bất cứ loại màu nào để sản xuất rượu rum trừ màu caramen làm từ đường.

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu rum phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Độ trong và màu sắc	Trong suốt, không có vẩn đục và tạp chất lạ a) Không màu đối với loại rum trắng. b) Vàng nâu đến nâu đỏ đối với các loại rum ki.
2. Mùi	Mùi đặc trưng cho mỗi loại rum, không có mùi lạ.
3. Vị	Vị đặc trưng cho mỗi loại rum, không có vị lạ

1.6. Các chỉ tiêu lý hóa của các loại rượu rum phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanola (độ rượu ở 20°C), tính bằng % thể tích.	35 – 45
2. Hàm lượng axit, chuyển ra axit axetic trong 1 lit rượu 100°, tính bằng mg không lớn hơn.	50
3. Hàm lượng andehit, chuyển ra andehit axetit trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	30
4. Hàm lượng este, chuyển ra este estylaxetat trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	200
5. Hàm lượng rượu tạp, theo tỷ lệ hỗn hợp isopentanola và isobetanola (3:1), tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	200
6. Hàm lượng metanola, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	0,1 2
7. Hàm lượng Fufurol, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	1
8. Hàm lượng chất chiết chung, tính bằng g/lít, không lớn hơn	

Chú thích:

1. Chỉ tiêu 1 trong bảng 2 phải được quy định cụ thể cho từng loại rượu rum.

2. Chênh lệch cho phép đối với hàm lượng etanola là $\pm 1^\circ$.

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Lấy mẫu để thử rượu rum theo TCVN 1273-72.

2.2. Tiến hành thử cảm quan rượu rum theo TCVN 3215-79 và 3217-79.

2.3. Xác định hàm lượng etanola theo TCVN 1273-72

2.4. Xác định hàm lượng chất chiết chung theo TCVN 3663-81

2.5. Xác định các chỉ tiêu còn lại theo 53 TCV...

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Rượu rum được đựng trong các chai thủy tinh. Chai đựng rượu rum phải đảm bảo các yêu cầu quy định trong TCVN 1071-71.

3.2. Chai rượu rum được đậy bằng nút polyetylen hoặc lic có nắp nhựa hoặc nhôm đậy chặt bên ngoài. Nút và nắp phải đảm bảo kín, không chảy rượu khi dốc ngược chai.

3.3. Các chai sau khi đã đóng rượu rum xong phải được niêm lại.

3.4. Vật liệu làm nút không được gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

3.5. Trên chai phải dán nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên của loại rượu rum.
- Tên gọi hoặc ký hiệu và địa chỉ của cơ sở sản xuất.
- Hàm lượng etanola (độ rượu) tính bằng % thể tích.
- Lượng rượu đựng trong chai
- Số hiệu của tiêu chuẩn này
- Ngày xuất xưởng.

Chú thích: tùy theo mục đích sử dụng có thể ghi những ký hiệu cần thiết khác lên nhãn như phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

3.6. Chai rượu rum được đựng trong các thùng gỗ, thùng cactông hoặc sọt tre. Khi xếp chai vào thùng hoặc sọt phải có các vật liệu chèn lót để ngăn cách giữa các chai.

3.7. Cho phép dùng các vật liệu sau để chèn lót: cactông, vỏ bào, giấy vụn, rơm hay các vật liệu mềm khác dùng để chèn lót trong công nghiệp thực phẩm. Các vật liệu chèn lót phải hợp vệ sinh, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

3.8. Trên bề mặt mỗi thùng hoặc sọt phải có nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất rượu

- Tên gọi của loại rượu rum
- Số chai đựng trong thùng hoặc sọt
- Ký hiệu của lô hàng
- Những ký hiệu cần thiết khác.

3.9. Rượu rum được vận chuyển bằng phương tiện chuyên chở thực phẩm và được bảo quản ở những nơi sạch sẽ, thoáng mát, không gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	RƯỢU TRẮNG PHA HƯƠNG Yêu cầu kỹ thuật	53 TCV 112-86
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH		<i>Có hiệu lực từ</i>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu trắng pha hương tổng hợp được sản xuất từ các nguyên liệu: etanola tinh chế, hương đường và các phối liệu thực phẩm khác.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Rượu trắng pha hương phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y và đảm bảo chất lượng theo đúng quy định trong tiêu chuẩn này

1.2. Cồn dùng để sản xuất rượu trắng pha hương phải có chất lượng theo đúng quy định trong TCVN 1052-71.

1.3. Nước và các phối liệu khác dùng để sản xuất rượu trắng pha hương phải đảm bảo chất lượng của nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm.

1.4. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu trắng pha hương phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Dạng bên ngoài và màu sắc	Chất lỏng trong suốt, không có vẩn đục và tạp chất. Không màu.
2. Mùi	Có mùi đặc trưng của loại hương dùng để pha rượu, không có mùi lạ.
3. Vị	Có vị đặc trưng, không có vị lạ

1.5. Các chỉ tiêu lý hóa của các loại rượu trắng pha hương phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanola (độ rượu ở 20°C), tính bằng % thể tích.	30 ± 1
2. Hàm lượng axit, chuyển ra axit axetic trong 1 lit rượu 100°, tính bằng mg không lớn hơn.	20
3. Hàm lượng andehit, chuyển ra andehit axetit trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	20
4. Hàm lượng este, chuyển ra este estylaxetat trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	200
5. Hàm lượng rượu tạp, theo tỷ lệ hỗn hợp isopentanola và isobetanola (3:1), tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	60
6. Hàm lượng metanola, tính bằng % thể tích, không lớn hơn	0,06
7. Fufurol trong rượu.	Không được có
8. Hàm lượng chất chiết chung, tính bằng g/lít, không lớn hơn	50

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Lấy mẫu để thử rượu trắng pha hương theo TCVN 1273-72.

2.2. Tiến hành thử cảm quan rượu trắng pha hương theo TCVN 3215-79 và 3217-79.

2.3. Xác định hàm lượng etanola theo TCVN 1273-72

2.4. Xác định hàm lượng chất chiết chung theo TCVN 3663-81

2.5. Xác định các chỉ tiêu còn lại theo 53 TCV...

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Rượu trắng pha hương được đựng trong các chai thủy tinh.

3.2. Chai đựng rượu trắng pha hương phải đảm bảo các yêu cầu quy định trong TCVN 1071-71.

3.3. Chai rượu trắng pha hương được đậy bằng nút polyetylen hoặc lic có nắp nhựa hoặc nhôm đậy chặt bên ngoài. Nút và nắp phải đảm bảo kín, không chảy rượu khi dốc ngược chai.

3.4. Vật liệu làm nút không được gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

3.5. Trên chai phải dán nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên của rượu trắng pha hương.
- Tên gọi hoặc ký hiệu và địa chỉ của cơ sở sản xuất.
- Hàm lượng etanola (độ rượu) tính bằng % thể tích.
- Lượng rượu đựng trong chai
- Số hiệu của tiêu chuẩn này
- Ngày xuất xưởng.

Chú thích: tùy theo mục đích sử dụng có thể ghi những ký hiệu cần thiết khác lên nhãn như phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

3.6. Chai rượu trắng pha hương được đựng trong các thùng gỗ, thùng cáctông hoặc sọt tre. Khi xếp chai vào thùng hoặc sọt phải có các vật liệu chèn lót để ngăn cách giữa các chai.

3.7. Cho phép dùng các vật liệu sau để chèn lót: cáctông, vỏ bào, giấy vụn, rơm hay các vật liệu mềm khác dùng để chèn lót trong công nghiệp thực phẩm. Các vật liệu chèn lót phải hợp vệ sinh, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

3.8. Trên bề mặt mỗi thùng hoặc sọt phải có nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất rượu
- Tên gọi của rượu trắng pha hương
- Số chai đựng trong thùng hoặc sọt
- Ký hiệu của lô hàng
- Những ký hiệu cần thiết khác.

3.9. Rượu trắng pha hương được vận chuyển bằng phương tiện chuyên chở thực phẩm và được bảo quản ở những nơi sạch sẽ, thoáng mát, không gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

Nhóm M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM	RƯỢU HƯƠNG UÝTKY	53 TCV 113-86
ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	Yêu cầu kỹ thuật	<i>Có hiệu lực từ</i>

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại rượu hương Uýtky (whisky) được sản xuất từ các nguyên liệu: etanola tinh chế, hương Uýtky và các phối liệu thực phẩm khác.

1. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1.1. Rượu hương Uýtky phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ đã được cơ quan có thẩm quyền duyệt y và đảm bảo chất lượng theo đúng quy định trong tiêu chuẩn này

1.2. Cồn dùng để sản xuất rượu hương Uýtky phải có chất lượng theo đúng quy định trong TCVN 1052-71.

1.3. Các phối liệu khác dùng để sản xuất rượu hương Uýtky phải đảm bảo chất lượng của nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm.

1.4. Không được dùng bất cứ loại màu nào để pha rượu hương Uýtky trừ màu caramen làm từ đường.

1.5. Các chỉ tiêu cảm quan của rượu hương Uýtky phải theo đúng các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Độ trong và màu sắc	Trong suốt, không có vẩn đục và tạp chất lạ. Từ vàng nâu đến nâu đỏ
2. Mùi	Đặc trưng cho mùi của rượu hương Uýtky, không có mùi lạ.
3. Vị	Vị đặc trưng không đắng và không có vị lạ

1.6. Các chỉ tiêu lý hóa của các loại rượu hương Uýtky phải theo đúng các mức quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng etanola (độ rượu ở 20°C), tính bằng % thể tích.	35 ± 1
2. Hàm lượng axit, chuyển ra axit axetic trong 1 lit rượu 100°, tính bằng mg không lớn hơn.	20
3. Hàm lượng andehit, chuyển ra andehit axetit trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	20
4. Hàm lượng este, chuyển ra este estylaxetat trong 1lit rượu 100°, tính bằng mg, không lớn hơn	250
5. Hàm lượng rượu tạp, theo tỷ lệ hỗn hợp isopentanola và isobetanola (3:1), tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn	100
6. Hàm lượng metanola, tính bằng % thể tích, không lớn hơn	0,1
7. Hàm lượng Fufurol, tính bằng mg trong 1lit rượu 100°, không lớn hơn.	2
8. Hàm lượng chất chiết chung, tính bằng g/lít, không lớn hơn	3

2. PHƯƠNG PHÁP THỬ

2.1. Lấy mẫu để thử rượu hương Uýtky theo TCVN 1273-72.

2.2. Tiến hành thử cảm quan rượu hương Uýtky theo TCVN 3215-79 và 3217-79.

2.3. Xác định hàm lượng etanola theo TCVN 1273-72

2.4. Xác định hàm lượng chất chiết chung theo TCVN 3663-81

2.5. Xác định các chỉ tiêu còn lại theo 53 TCV...

3. BAO GÓI, GHI NHÃN, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Rượu hương Uýtky được đựng trong các chai thủy tinh.

3.2. Chai đựng rượu hương Uýtky phải đảm bảo các yêu cầu quy định trong TCVN 1071-71.

3.3. Chai đựng rượu hương Úýtky được đậy bằng nút polyetylen hoặc lic có nắp nhựa hoặc nhôm đậy chặt bên ngoài. Nút và nắp phải đảm bảo kín, không chảy rượu khi dốc ngược chai.

3.4. Vật liệu làm nút không được gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.

3.5. Trên chai phải dán nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên của rượu hương Úýtky.
- Tên gọi hoặc ký hiệu và địa chỉ của cơ sở sản xuất.
- Hàm lượng etanola (độ rượu) tính bằng % thể tích.
- Lượng rượu đựng trong chai
- Số hiệu của tiêu chuẩn này
- Ngày xuất xưởng.

Chú thích: tùy theo mục đích sử dụng có thể ghi những ký hiệu cần thiết khác lên nhãn như phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

3.6. Chai rượu hương Úýtky được đựng trong các thùng gỗ, thùng cáctông hoặc sọt tre. Khi xếp chai vào thùng hoặc sọt phải có các vật liệu chèn lót để ngăn cách giữa các chai.

3.7. Cho phép dùng các vật liệu sau để chèn lót: cáctông, vỏ bào, giấy vụn, rom hay các vật liệu mềm khác dùng để chèn lót trong công nghiệp thực phẩm. Các vật liệu chèn lót phải hợp vệ sinh, không làm ảnh hưởng đến chất lượng của rượu.

3.8. Trên bề mặt mỗi thùng hoặc sọt phải có nhãn ghi các nội dung sau:

- Tên cơ sở sản xuất rượu
- Tên gọi của rượu hương Úýtky
- Số chai đựng trong thùng hoặc sọt
- Ký hiệu của lô hàng

- Những ký hiệu cần thiết khác.

3.9. Rượu hương Uýtky được vận chuyển bằng phương tiện chuyên chở thực phẩm và được bảo quản ở những nơi sạch sẽ, thoáng mát, không gây ảnh hưởng đến chất lượng rượu.