

中华人民共和国行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

朗姆酒

Rum

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

征求意见稿

在提交反馈意见时,请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

(本稿完成日期:)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

前 言

请注意本文件的某些内容可能涉及专利,本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。 本标准按照GB/T 1.1—2009的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC471)归口。

本标准起草单位:

本标准主要起草人:

朗姆酒

1 范围

本标准规定了朗姆酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。本标准适用于朗姆酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11856 白兰地
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

朗姆酒 rum

以甘蔗汁、甘蔗糖蜜、甘蔗糖浆或其他甘蔗加工产物为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

3. 2

风味朗姆酒 flavored rum

以朗姆酒为酒基,添加天然风味物质,可加糖或不加糖调配而成的饮料酒。

3.3

非酒精挥发物总量 total volatile substances for non-alcohol

朗姆酒中除酒精之外的挥发性物质(挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇)的总含量。

4 产品分类

按颜色分为:

- ——白朗姆;
- ——金朗姆;
- ——黑朗姆。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | | |
|-------|--------------------------------|------------|--|
| | 白朗姆 | 金朗姆、黑朗姆 | |
| 外观 | 清亮透明,无悬浮物,无沉淀 | | |
| 色泽 | 无色或微黄色 | 金黄色、琥珀色、棕色 | |
| 香气 | 具有甘蔗和/或橡木赋予的特有芳香气味 | | |
| 口味、口感 | 醇和圆润,具有甘蔗和/或橡木赋予的特有芳香口味 ,口味纯正。 | | |
| 风格 | 具有本品典型的风格 | | |

5.2 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

| 项目 | | 指标 | | |
|----------------------------------------------|-------------|-------|---------|--|
| | | 白朗姆 | 金朗姆、黑朗姆 | |
| 酒精度 ^a /(%vol) | \geqslant | 35.0 | | |
| 醛类/[g/L(100%vol 乙醇)] | // | 0.30 | 0.60 | |
| 糠醛 /[mg/L(100%vol 乙醇)] | \forall | 45.00 | 70.00 | |
| 高级醇[g/L(100%vol 乙醇)] | \forall | 0.60 | 2.00 | |
| 非酒精挥发物总量[g/L(100%vol 乙醇)] | \geqslant | 0.10 | 0.30 | |
| a 风味朗姆酒酒精度≥20%vol: 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 | | | | |

5.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令执行。

6 分析方法

6.1 感官要求

6.1.1 酒样准备

将酒样密码编号,置于水浴中调温至20℃ ~25 ℃,将洁净、干燥的品尝杯对应酒样编号,对应注入酒样约45mL。

6.1.2 外观与色泽

将注入酒样的品尝杯置于明亮处,举杯齐眉,用肉眼观察杯中酒的色泽及其深浅、透明度和澄清度、 有无沉淀及悬浮物,做好详细记录。

6.1.3 香气

手握杯柱,慢慢将酒杯置于鼻孔下方,嗅闻其挥发香气,然后慢慢摇动酒杯,嗅闻空气进入后的香气。加盖,用手握酒杯腹部2min,摇动后,再嗅闻香气,记录气味特征。

6.1.4 口味口感

喝入少量酒样(约2ml)于口中,尽量均匀分布于味觉区,仔细品尝有了明确印象后咽下,再体会口感后味,记录口感特征。

6.1.5 风格

根据外观、色泽、香气与口味特点,综合分析评价其风格及典型的强弱程度,写出结论意见。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

6.2.2 醛类

按GB/T 11856执行。

6.2.3 糠醛

按GB/T 11856执行。

6.2.4 高级醇

按GB/T 11856执行。

6.2.5 非酒精挥发物总量

按GB/T 11856执行。

6.3 净含量

按JJF 1070执行。

7 检验规则

7.1 组批

每班灌装生产的、同一类别、同一品质、规格相同且经包装出厂的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 3 抽取样本(箱),从每箱任意位置抽取样本(瓶)。单件包装净含量小于 500mL,总取样量不足 1 500mL 时,可按比例增加抽样量。

| 抽样范围/箱 | 样本数/箱 | 单位样本数/瓶 |
|------------|-------|---------|
| <50 | 3 | 3 |
| 51~1200 | 5 | 2 |
| 1201~35000 | 8 | 1 |
| >35001 | 13 | 1 |

表 3 抽样表

7.2.2 采样后应立即贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存,保留两个月备查。其他样品立即送化验室,进行感官、理化指标的检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明的,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内,或放在独立的包装盒内,也可以在标签上或包装箱外打印"合格"或"检验合格"字样。
- 7.3.1.2 检验项目:感官要求、酒精度、醛类、糠醛、高级醇、非酒精挥发物总量、净含量。

7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 检验项目: 本标准中全部要求项目。
- 7.3.2.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:
 - a) 原辅材料有较大变化时;
 - b) 更改关键工艺或设备;
 - c)新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后,重新恢复生产时;
 - d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
 - e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验结果有两项以下(含两项)不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准。
- 7.4.2 若复检结果仍有一项(或一项以上)不合格,则判该批产品不合格。

8 标志

- 8.1 标签按 GB 7718 和 GB 2757 中的标签部分执行,并按产品分类注明产品类型。
- 8.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或经销商)名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。
- 8.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。
- 9 包装、运输、贮存
- 9.1 包装
- 9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。
- 9.1.2 包装容器应清洁, 封装严密, 无漏酒现象。
- 9.1.3 外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。
- 9.2 运输、贮存
- 9.2.1 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻,装卸时应轻拿轻放。
- 9.2.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋;严禁火种。
- 9.2.3 成品不得与潮湿地面直接接触;不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。
- 9.2.4 运输温度宜保持在 5℃~35℃; 贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

5