

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/004 — 2018

代替 DBS 45/004-2013

食品安全地方标准

朗姆酒

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 10 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编写。

本标准代替DBS 45/004—2013《食品安全地方标准 朗姆酒》。

本标准与DBS 45/004—2013相比,主要变化如下:

- 修改了氰化物指标;
- 修改了7.2.1酒精度的检测方法;修改了7.2.3甲醇、氰化物的检测方法;修改了9.1.1使用标准;
- 删除了4.3铜的理化指标;

本标准由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本标准主要起草单位:广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西大学。

本标准主要起草人:周寿勇、李宝升、马步、何善廉、张振月、陈同欢、繆璐、陀雄信、林荣珍、周开法、曾文生、周燕、李永勤、黄韵霖、陆杰光、李冰、黄超技、农馥俏、林云燕、雷向荣、莫凤萍、熊碧玉、李可。

食品安全地方标准

朗姆酒

1 范围

本标准规定了朗姆酒的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料,经压榨、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺而制成的甘蔗蒸馏酒;或者以糖蜜为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺制成的甘蔗蒸馏酒。

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
- QB/T 2684 甘蔗糖蜜
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 10498 糖料甘蔗
- GB/T 11856 白兰地

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

朗姆酒

以甘蔗为原料,经压榨、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺而制成的甘蔗蒸馏酒;或者以糖蜜为原料,经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺而制成的甘蔗蒸馏酒。

3.2

酒龄

朗姆酒原酒在橡木桶中的陈酿时间(年)。

3.3

非酒精挥发物总量

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 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 甘蔗

应符合GB/T 10498、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 糖蜜

应符合QB/T 2684的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	清澈透明、无悬浮物、无沉淀物、无杂质
色 泽	无色、金黄色、棕色
滋味和气味	具有朗姆酒特有的滋味和气味,无异臭异味

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度/(%vol)	25.0~75.0
非酒精挥发物总量/(g/L)	≥ 0.25
甲醇/(g/L)	≤ 2.0
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.4
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素	应符合 GB 2761 的规定

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
注1: 酒精度实测值与标签示值允许偏差为±1.0%vol。 注2: 非酒精挥发物总量、氰化物、甲醇指标均按100%vol酒精度折算。	

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 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。

7.1.2 滋味和气味

喝入少量酒样(约2 mL)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,体会滋味口感,记录滋味特征;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2 min,摇动后,再嗅闻香气,记录气味特征。

7.2 理化指标

7.2.1 酒精度

酒精度按GB 5009.225方法测定。

7.2.2 非酒精挥发物总量

非酒精挥发物总量按GB/T 11856的规定的测定。

7.2.3 甲醇、氰化物

甲醇按GB 5009.266规定的方法测定,氰化物按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12的规定的测定。

7.3 食品添加剂

食品添加剂按GB 2760的规定的测定。

7.4 其他污染物和真菌毒素

7.4.1 其他污染物按 GB 2762 的规定的的方法测定。

7.4.2 真菌毒素按 GB 2761 的规定的的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产周期内所生产的、同一类别、同一品质且出厂包装规格相同产品为同一组批。

8.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验,出厂检验项目为感官要求、酒精度、甲醇、非酒精挥发物总量。

8.3 型式检验

8.3.1 有下列情况之一应进行型式检验:

- a) 产品试制、正式投产时;
- b) 原辅料、工艺较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产,每半年时;
- d) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.3.2 型式检验项目为 4.2、4.3 和 5 规定的项目。

8.4 抽样方法及数量

按 GB/T 11856 的规定进行。

8.5 判定规则

8.5.1 如果检验项目全部合格,则该批产品判为合格。

8.5.2 检验结果中其他项目不符合本标准时,允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.3 标签、标志应标注酒龄。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好。

9.2.2 产品包装封口应严密,产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 运输时应轻拿轻放,不得扔、碰撞、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。库内温度宜保持在10℃~25℃。堆放时应离地、离墙。
