

ICS 67.160.10
分类号: X 61
备案号: 67481-2019

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5333—2018

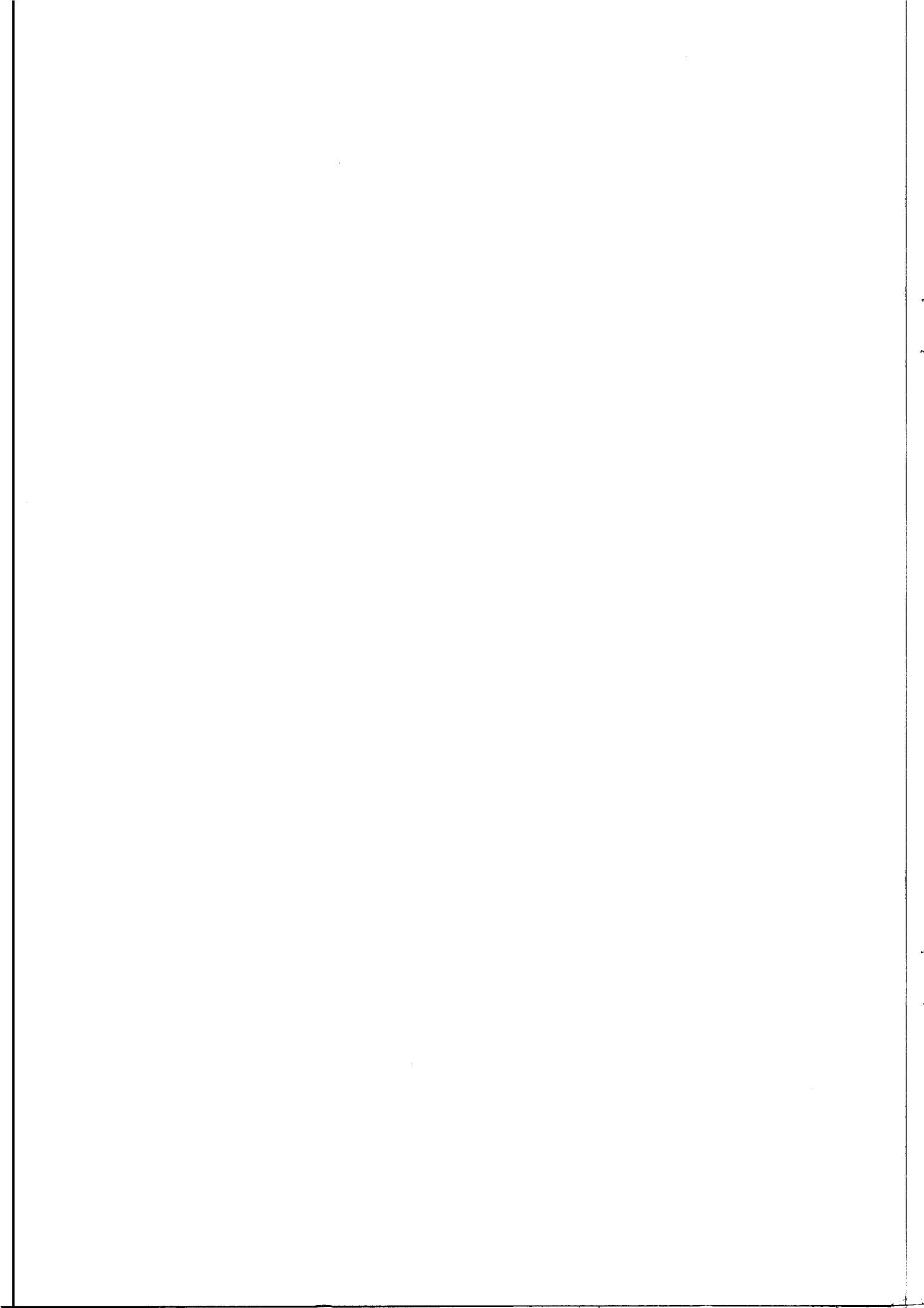
朗姆酒

Rum

2018-12-21 发布

2019-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布



前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

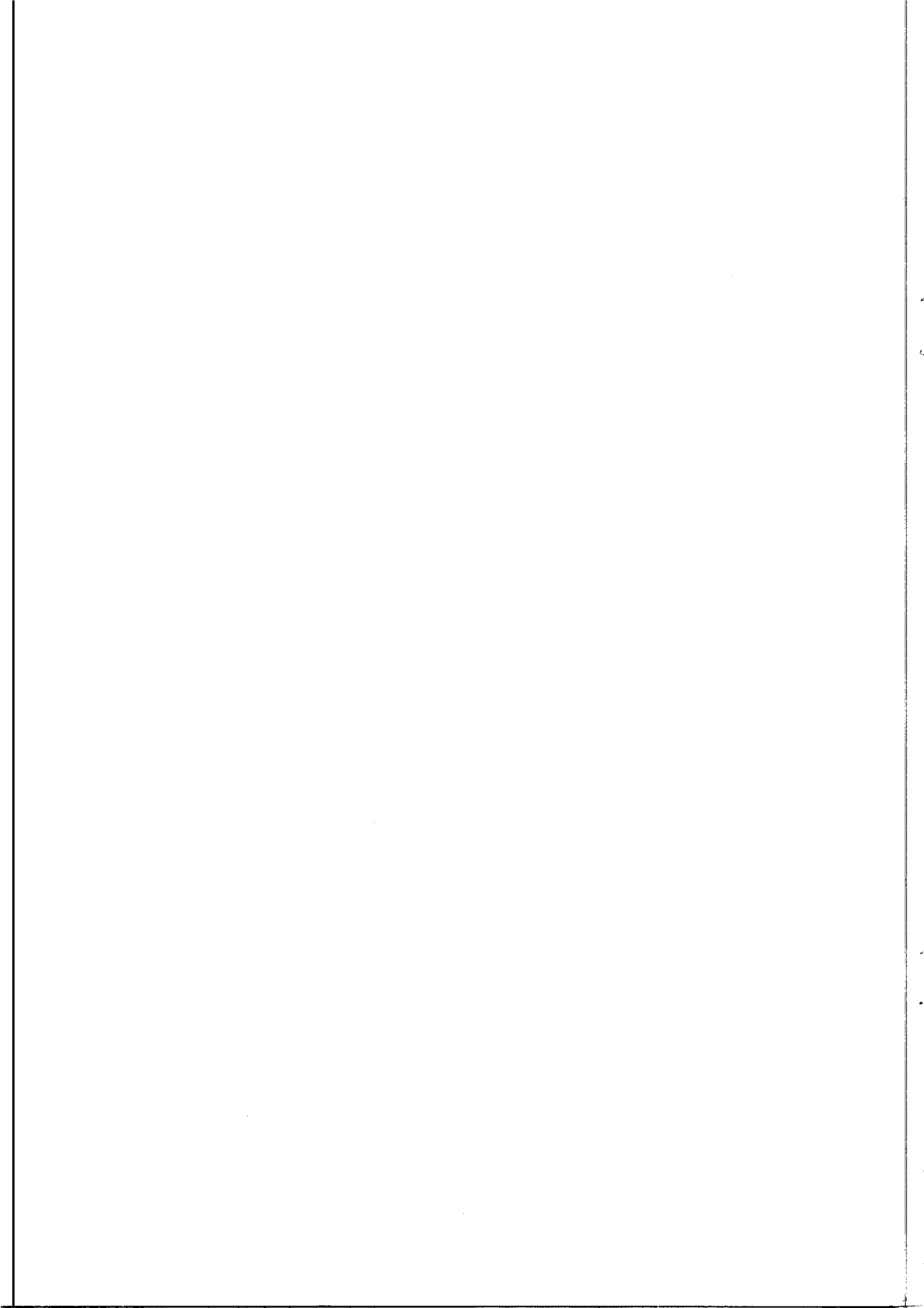
本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC 471）归口。

本标准主要起草单位：广西农垦糖业集团股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、百加得洋酒贸易有限公司、云南香格里拉太阳魂酒庄产业有限公司、广西农垦糖业集团昌菱制糖有限公司、广西甘纳酒业有限公司、广西壮族自治区分析测试中心、广西壮族自治区产品质量监督检验研究院。

本标准主要起草人：马步、梁达奉、孟镇、俞琳娜、王恭堂、郭新光、秦兑明、张振月、周开法、秦绍智、曾文生、黄一帆、李健、林荣珍、吕仕军。

本标准为首次发布。



朗姆酒

1 范围

本标准规定了朗姆酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、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。

注:生产过程中未添加食用酒精。

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:

——白朗姆酒;

——金朗姆酒;

——黑朗姆酒。

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		
	白朗姆酒 ^a	金朗姆酒 ^b	黑朗姆酒 ^c
外观	清亮透明, 无悬浮物, 无沉淀		
色泽	无色或微黄色	金黄色或琥珀色	琥珀色或棕色
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		
^a 可陈酿或不陈酿, 若陈酿, 陈酿时间不应大于1年。 ^b 陈酿时间不应小于等于1年。 ^c 陈酿时间不应小于等于3年。			

5.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		指标		
		白朗姆酒	金朗姆酒	黑朗姆酒
酒精度 ^a / (%vol)	≥	35.0		
醛类 / [g/L (100%vol 乙醇)]	≤	0.30	0.60	
糠醛 / [mg/L (100%vol 乙醇)]	≤	45.00	70.00	
高级醇 / [g/L (100%vol 乙醇)]	≤	0.60	2.00	
非酒精挥发物总量 / [g/L (100%vol 乙醇)]	≥	0.10	0.30	
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol, 风味朗姆酒酒精度应≥20.0%vol。				

5.3 净含量

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

6 试验方法

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、干燥的透明玻璃杯, 对应酒样编号, 对应注入酒样约45 mL。

6.1.2 外观与色泽

将酒样注入透明玻璃杯中, 置于明亮处, 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, 将酒杯置于鼻孔下方, 嗅闻其挥发香气, 轻摇酒杯, 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。

6.1.4 口味口感

喝入适量酒样于口中, 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500 mL，总取样量不足1500 mL时，可按比例增加抽样量。

表3 抽样表

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

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、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3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1项或1项以上不合格项目, 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 的要求。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品安全要求。

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 成品不应与潮湿地面直接接触; 不应与有毒、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℃。

