

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.49—2003
代替 GB/T 5009.49—1996

发酵酒卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard
of fermented wines

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 5009.49—1996《发酵酒卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.49—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

——增加了发酵酒中的甲醛的测定方法。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由北京市卫生防疫站负责起草，山东省卫生防疫站、辽宁省卫生监督所、天津市卫生监督所参加起草。

本标准中发酵酒中的甲醛的测定方法主要起草人：吕燕柏、迟玉聚、王旭太、崔春明、梁进、张正、王沾。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

发酵酒卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了发酵酒中各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于以含糖或淀粉的物质为原料,经糖化发酵后不经蒸馏而制成的酒中各项卫生指标的分析。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.26 食品中 N-亚硝胺类的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

3 感官检查

- 3.1 量取 30 mL 样品,置于 50 mL 清洁干燥无色玻璃烧杯中,观察其颜色,应透明无沉淀,无杂质。
- 3.2 尝其味应有该种酒特有的芳香味和滋味,不应有霉味、酸味、异味。应符合 GB 2758 的规定。

4 理化检验

4.1 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

4.2 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 操作。

4.3 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 操作。

如果加四氯汞钠吸收的溶液有色,可加入少量活性炭脱色,过滤,滤液备用。

4.4 N-亚硝胺类(啤酒)

按 GB/T 5009.26 操作。

4.5 着色剂

按 GB/T 5009.35 操作。

4.6 甲醛

4.6.1 原理

甲醛在过量乙酸铵的存在下,与乙酰丙酮和氨离子生成黄色的 3,5-二乙酰基-1,4-二氢吡啶化合物。在波长 415 nm 处有最大吸收,颜色的深浅与甲醛的含量成正比,相应可得出试样中甲醛的含量。

4.6.2 试剂

4.6.2.1 乙酰丙酮溶液:称取 0.4 g 新蒸馏乙酰丙酮和 25 g 乙酸铵、3 mL 乙酸溶于水中,定容至 200 mL 备用。(用时配制)