# Phiếu ghi 15: Cách đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi

Các phương pháp được phép để kiểm tra độ cồn của sản phẩm của quý vị, được điều chỉnh về 20  ⁰C là:

* Sắc ký khí
* Quang phổ gần hồng ngoại
* chưng cất, theo sau bởi phép đo trọng lượng sản phẩm chưng cất hoặc phép đo dùng máy đo tỉ trọng
* bất kỳ phương pháp nào khác luôn tạo ra kết quả tương tự như quy trình kiểm nghiệm được ghi nhận trong đó quý vị đã so sánh kết quả của mình với kết quả từ phòng thí nghiệm được công nhận bởi Hiệp hội Cơ quan Kiểm tra Quốc gia (Nếu sản xuất ít hơn 100.000 lít đồ uống ủ lên men mỗi năm, quý vị có thể sử dụng một máy đo điểm sôi để đo độ cồn, sử dụng **Hồ sơ 16** để kiểm định quy trình của quý vị. Hồ sơ này phải được lặp lại hàng năm.)

Các thiết bị và quy trình được sử dụng để đo nồng độ cồn phải có khả năng tạo ra kết quả với sai số cộng hoặc trừ 0,3% điểm của nồng độ cồn thực tế.

\* Thuật ngữ ‘cồn/rượu' là một từ để chỉ rượu ethyl hoặc ethanol.

|  |  |
| --- | --- |
| **Đánh dấu vào phương pháp quý vị sử dụng để kiểm tra độ cồn của sản phẩm?** | |
| Sắc ký khí | Quang phổ gần hồng ngoại |
| Chưng cất theo sau là phép đo trọng lượng của sản phẩm chưng cất | Máy đo điểm sôi: hoàn thành **Phiếu ghi 16** |
| Khác: hoàn thành bảng dưới đây và đính kèm các chứng nhận phân tích vào hồ sơ này |  |
| **Dung sai của phép đo của quý vị là bao nhiêu?** |  |
| **Nếu quý vị sử dụng bất kỳ phương pháp nào khác, hãy cung cấp chi tiết tại đây cho hồ sơ quá trình kiểm nghiệm của quý vị.** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |