

## 財政部優質酒類其他釀造酒類認證評審基準

- 一、本基準適用於經財政部許可設立之業者自行發酵、產製並經完整包裝之啤酒、水果釀造酒類及糧穀釀造酒類以外之其他釀造酒類產品(以下簡稱其他釀造酒類)。認證業者及認證產品應符合相關法規及財政部優質酒類認證評審基準—共通規範，並應符合本基準之規定。
- 二、其他釀造酒類應以含澱粉或糖分之農產品為主原料，經糖化或不經糖化、酒精發酵釀製而製成之酒。
- 三、其他釀造酒類產製工廠應具備下列生產設備：
  - (一) 發酵設備。
  - (二) 過濾設備。
  - (三) 勾兌調和設備。
  - (四) 貯存設備。
  - (五) 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
  - (六) 充填包裝設備。
  - (七) 批號印製設備。
  - (八) 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施(透明容器必備)。
- 四、其他釀造酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列生產設備：
  - (一) 原料前處理設備，包括原料洗滌浸泡設備。
  - (二) 蒸煮設備。
  - (三) 冷卻設備。
  - (四) 輸送設備。
  - (五) 殺菌設備。
  - (六) 管路清洗設備(CIP)。
  - (七) 其他設備。

五、其他釀造酒類成品之檢驗項目中，應逐批進行感官品評、異物、酒精度（乙醇）、總酸度等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第六點所列之項目，並記錄之。

六、其他釀造酒類成品之檢驗項目、方法及標準如下：

項目	方法	標準	備註
外觀	感官品評	符合廠內規格	
風味	感官品評	符合廠內規格	
異物	依據 CNS 5629 N6120 食品檢驗法－異物之檢查	不得檢出	
酒精度（乙醇）（%（v/v））	（一）依據酒類中乙醇之檢驗方法一九十二年七月二十三日行政院衛生署（現為衛生福利部，以下同）署授食字第○九二九二一四三九七號公告 （二）依據酒類中乙醇之檢驗方法（二）一九十九年十一月十六日財政部台財庫字第○九九○三五二○九六○號、行政院衛生署署授食字第○九九一九○三九二五號令	符合包裝標示酒精度±一度	檢驗結果有分歧時，依據九十九年十一月十六日財政部台財庫字第○九九○三五二○九六○號、行政院衛生署（現為衛生福利部）署授食字第○九九一九○三九二五號令，以酒類中乙醇之檢驗方法（二）中之比重瓶法為準
甲醇（mg/L，以純乙醇計）	（一）依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）一九十二年七月二十三日行政院衛生署署授食字第○九二九二一四三九七號公告 （二）依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）一九十二年七月二十三日行政院衛生署署授食字第○九二九二一四三九七號公告	依酒類衛生標準	
鉛（mg/L）	（一）依據酒類中鉛之檢驗方法一九十一年十二月十八日行政院衛生署署藥檢字第○九	依酒類衛生標準	

項目	方法	標準	備註
	一〇〇七八八八四號公告 (二) 依據酒類中鉛之檢驗方法(二)一九十四年九月七日行政院衛生署署授食字第〇九四九四二六二六二號公告		
總酸度 (g/L, 以醋酸計)	依據 CNS 14850 N6376 酒類檢驗法—總酸度及揮發性酸度之測定	符合廠內規格	
二氧化硫 (g/L)	(一) 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)——一百零一年七月九日財政部台財庫字第一〇一〇三六六四八一〇號、行政院衛生署署授食字第一〇一〇〇三九四七〇號令 (二) 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)——九十六年五月四日財政部台財庫字第〇九六〇三五〇五七一號、行政院衛生署署授食字第〇九六一八〇〇一〇二號令	依酒類衛生標準	
防腐劑 (g/L)	依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法一九十八年五月二十七日財政部台財庫字第〇九八〇三五—〇三六〇號、行政院衛生署署授食字第〇九八一八〇〇一六〇號令	依酒類衛生標準	

七、其他釀造酒類製造業者應有專人參加政府認可之訓練機構所舉辦之食品或酒品衛生管理講習班十四小時以上，且近三年內有四小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗(應能涵蓋第五點規定應逐批檢驗之項目)相關講習班，並領有結業證書。