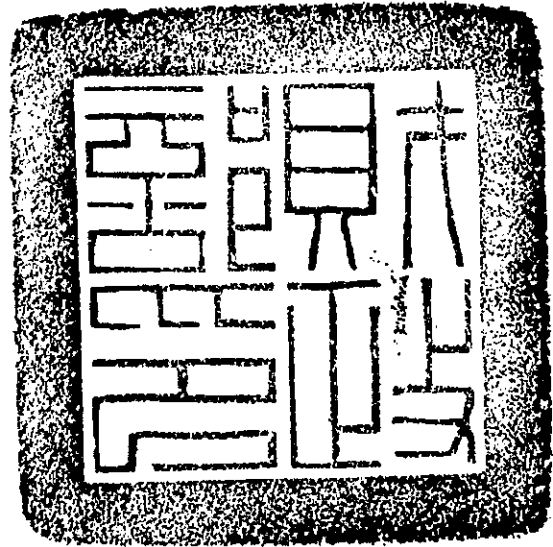


財政部 令

發文日期：中華民國 106 年 4 月 10 日

發文字號：台財庫字第 10603650680 號



修正「財政部酒品認證標誌評審基準—米酒及料理酒類」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—米酒及料理酒類」；修正「財政部酒品認證標誌評審基準—水果再製酒類」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—水果再製酒類」；修正「財政部酒品認證標誌評審基準—啤酒」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—啤酒」；修正「財政部酒品認證標誌評審基準—高粱酒」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—高粱酒」；修正「財政部酒品認證標誌評審基準—水果酒類」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—水果酒類」；修正「財政部酒品認證標誌

評審基準—米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類」；修正「財政部酒品認證標誌評審基準—糧穀釀造酒類」，並修正名稱為「財政部優質酒類認證評審基準—糧穀釀造酒類」；修正「財政部優質酒類認證評審基準—葡萄酒」，並自即日生效。

附修正「財政部優質酒類認證評審基準—米酒及料理酒類」、「財政部優質酒類認證評審基準—水果再製酒類」、「財政部優質酒類認證評審基準—啤酒」、「財政部優質酒類認證評審基準—高粱酒」、「財政部優質酒類認證評審基準—水果酒類」、「財政部優質酒類認證評審基準—米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類」、「財政部優質酒類認證評審基準—糧穀釀造酒類」及「財政部優質酒類認證評審基準—葡萄酒」

部長 許虞哲

財政部優質酒類認證評審基準—米酒及料理酒類修正規定

- 1 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米酒及料理酒類產品。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。
- 2 米酒應以米類為原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵及蒸餾等製程，且不得調和食用酒精而製成之蒸餾酒。成品之酒精度不低於20% (v/v)。
- 3 料理酒類係指下列專供烹調用之酒。
 - 3.1 料理米酒：指以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵、蒸餾、調和或不調和食用酒精等製程而製成之酒，其中由米發酵之酒精至少占總酒精度之50% (v/v) 以上。成品之酒精度應在10% (v/v) 至20% (v/v) 之間，且包裝標示「料理米酒」字體大小需一致且易於辨識，並標示專供烹調用酒之字樣。
 - 3.1.1 純料理米酒：指符合3.1點規定，未調和食用酒精而製成。
 - 3.1.2 一般料理米酒：指符合3.1點規定，經調和食用酒精而製成。
 - 3.2 一般料理酒：指以穀類或其他含澱粉之植物性原料，經糖化、酒精發酵後加入食用酒精製得產品為基酒，或直接以食用酒精、釀造酒、蒸餾酒為基酒，加入0.5%以上之鹽，添加或不添加其他調味料，調製而成供烹調用之酒；所稱加入0.5%以上之鹽，指每100毫升料理酒含0.5公克以上之鹽。
 - 3.2.1 加鹽料理米酒：指以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵、蒸餾等製程，調和或不調和食用酒精，再加入0.5 %以上之鹽而製成專供烹調用之酒，成品之酒精度應在10% (v/v) 至60 % (v/v) 之間；其中由米發酵之酒精應占總酒精度之50%以上。
- 4 本基準所稱酒麴，指以糧穀或其麩皮為原料，經接菌培養後，供糖化及酒精發酵製程用之混合物。
- 5 米酒及料理酒類產製工廠應具備下列生產設備：

- 5.1 發酵設備。
 - 5.2 蒸餾設備。
 - 5.3 勾兌調和設備。
 - 5.4 貯存設備。
 - 5.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 5.6 過濾設備。
 - 5.7 充填包裝設備。
 - 5.8 批號印製設備。
 - 5.9 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 6 米酒及料理酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
- 6.1 原料前處理設備，包括原料米洗滌浸泡設備。
 - 6.2 蒸煮設備。
 - 6.3 冷卻設備。
 - 6.4 酒麴或酒母培養設備。
 - 6.5 輸送設備。
 - 6.6 管路清洗設備（CIP）。
 - 6.7 其他設備。
- 7 米酒及料理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、鹽度（限一般料理酒）等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第8點所列項目（防腐劑除外），並記錄之。
- 8 米酒及料理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）） | 1. 依據酒類中乙醇之檢驗方法—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法（二）—99年11月16日財政部台財庫字第 | 符合包裝標示 米酒：酒精度±0.5度 料理酒類：酒精度±1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令，以酒類中乙醇檢驗方法 |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------------|---|--------|-------------|
| | 09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | | (二)中之比重瓶法為準 |
| 甲醇 (mg/L, 以純乙醇計) | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法(分光光度法) - 92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法(氣相層析法) - 92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 | 1000以下 | |
| 鉛 (mg/L) | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法 - 91年12月18日行政院衛生署署藥檢字第0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法(二) - 94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 總酸度 (g/L, 以醋酸計) | 依 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 | |
| 鹽度 (NaCl%) | 依據 CNS 6246 N6126 醃漬食品檢驗法 - 鹽分之測定 | 0.5%以上 | 限一般料理酒 |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一) - 101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二) - 96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.03以下 | |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法 - 98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 不得檢出 | |

9米酒及料理酒類製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第7點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準－水果再製酒類修正規定

- 1 本基準適用於經財政部許可設立之業者自行產製並經完整包裝之水果再製酒類產品。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。
- 2 水果再製酒類應以食用酒精、釀造酒或蒸餾酒為基酒，加入水果或其衍生產品，調製而成之含酒精飲料，其抽出物含量不低於2% (20g/L)者。所稱釀造酒，指以水果、糧穀類及其他含澱粉或糖分之農產品為原料，經糖化或不經糖化、酒精發酵等製程而得之含酒精飲料；所稱蒸餾酒，指以水果、糧穀類及其他含澱粉或糖分之農產品為原料，經糖化或不經糖化、酒精發酵等製程，再經蒸餾而得之含酒精飲料。
- 3 水果再製酒類之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，如水果、果汁或糖等。
- 4 水果再製酒類產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 貯存設備。
 - 4.2 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 充填包裝設備。
 - 4.5 批號印製設備。
 - 4.6 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 水果再製酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 5.1 原料前處理設備，包括原料洗滌、破碎或壓濾等設備。
 - 5.2 殺菌設備。
 - 5.3 輸送設備。
 - 5.4 發酵設備。
 - 5.5 蒸餾設備。
 - 5.6 過濾設備。
 - 5.7 浸漬設備。

5.8 管路清洗設備 (CIP)。

5.9 其他設備。

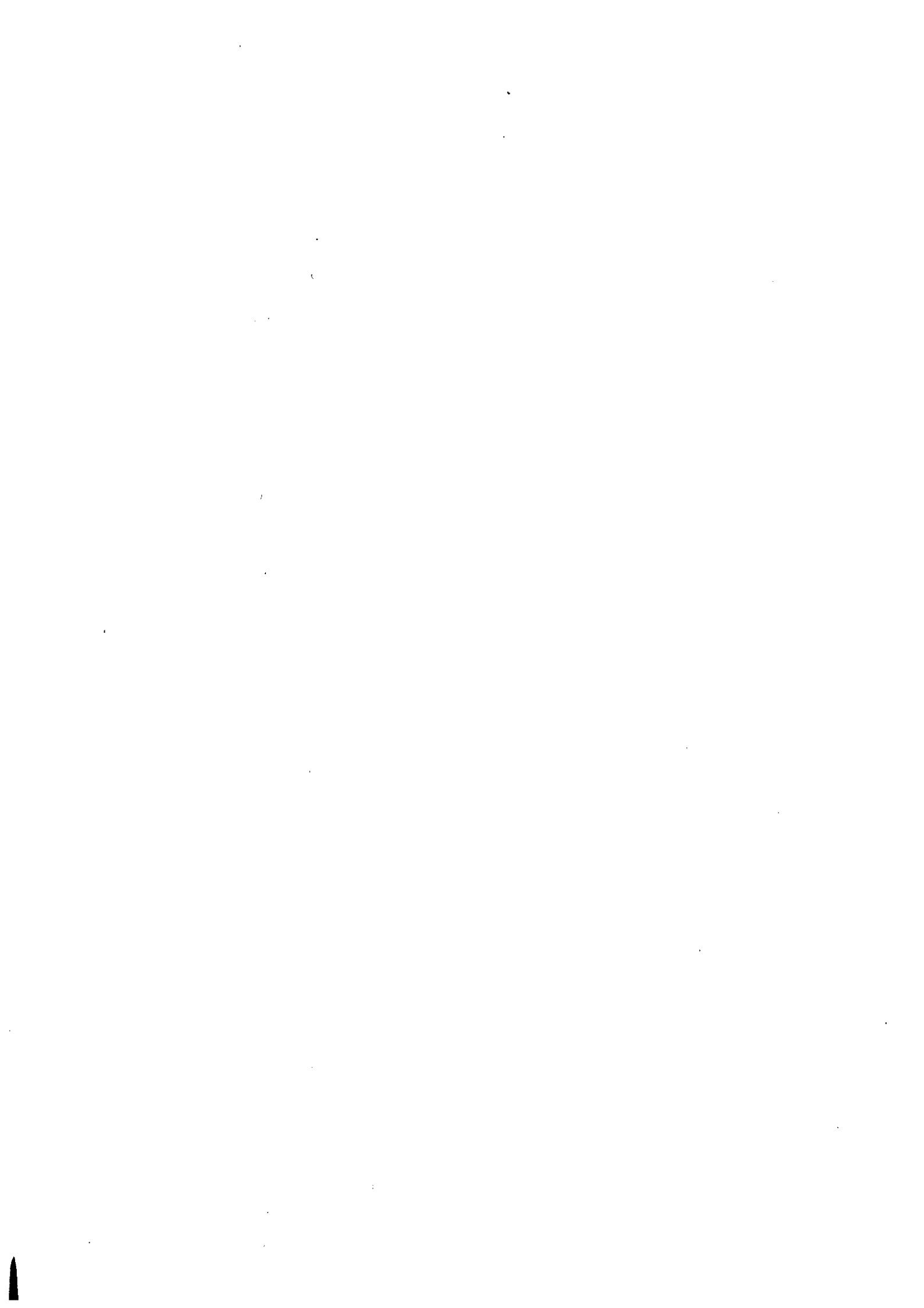
6 水果再製酒類成品之檢驗項目中，應逐批進行感官品評、異物、酒精度 (乙醇)、總酸度等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第7點所列項目 (防腐劑視需要)，並記錄之。外購基酒應有來源證明，並確認品質符合酒類衛生標準，及檢附財政部公告認可實驗室之檢驗合格文件；若為食用酒精，其品質應符合 CNS 15351 食用酒精國家標準。

7 水果再製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)) | 1. 依據酒類中乙醇檢驗方法－92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法 (二)－99年11月16日財政部台財庫字第 09903520960 號、行政院衛生署署授食字第 0991903925 號令 | 符合包裝標示酒精度±1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第 09903520960 號、行政院衛生署署授食字第 0991903925 號令，以酒類中乙醇檢驗方法 (二) 中之比重瓶法為準 |
| 抽出物含量 (g/L) | 依據 CNS 14852 N6378 酒類檢驗法－固形物之測定 | 不低於20 | |
| 甲醇 (mg/L，以純乙醇計) | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法 (分光光度法)－92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法 (氣相層析法)－92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397 號公告 | 依其使用基酒在酒類衛生標準之規定 | |
| 鉛 (mg/L) | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法－91年12月18日行政院衛生署署藥檢字第 0910078884 號公告 | 0.3 以下 | |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------|---|------------------|---|
| | 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法(二) - 94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262號公告 | | |
| 總酸度 (g/L) | 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 | |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法 - 98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 依其使用基酒在酒類衛生標準之規定 | 同一酒品混合使用防腐劑時，各防腐劑殘留量除以其限量標準所得之數值總和不得大於1 |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一) - 101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二) - 96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 依其使用基酒在酒類衛生標準之規定 | |

8 水果再製酒類製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第6點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。



財政部優質酒類認證評審基準－啤酒修正規定

- 1 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產品。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。
- 2 啤酒應以大麥芽及啤酒花為主原料，添加或不添加其他穀類或澱粉為副原料，經糖化、酒精發酵製成之含碳酸氣酒精飲料，可添加或不添加植物性輔料。大麥芽使用量應不低於50%。
- 3 啤酒之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，如其他穀類或澱粉、蜂蜜或果汁等。
- 4 啤酒產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 糖化設備。
 - 4.2 發酵設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 貯存設備。
 - 4.5 過濾設備。
 - 4.6 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.7 充填包裝設備。
 - 4.8 批號印製設備。
 - 4.9 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 啤酒產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 5.1 原料前處理設備。
 - 5.2 製麥芽設備。
 - 5.3 冷卻設備。
 - 5.4 輸送設備。
 - 5.5 空罐捲封設備。
 - 5.6 殺菌設備。
 - 5.7 管路清洗設備（CIP）。
 - 5.8 其他設備。

6啤酒成品之檢驗項目中，應逐批進行感官品評、異物、酒精度（乙醇）等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第7點所列項目（防腐劑除外），並記錄之。

7 啤酒成品之檢驗項目、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)） | 1. 依據酒類中乙醇之檢驗方法—行政院衛生署92年7月23日署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法（二）—99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | 符合包裝標示 酒精度±1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令，以酒類中乙醇檢驗方法（二）中之比重瓶法為準 |
| 甲 醇 （mg/L，以 純乙醇計） | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）—行政院衛生署92年7月23日署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）—行政院衛生署92年7月23日署授食字第0929214397號公告 | 1000以下 | |
| 鉛 （mg/L） | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法—行政院衛生署91年12月18日衛署藥檢字第0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法（二）—行政院衛生署94年9月7日署授食字第0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 二 氧 化 硫 （g/L） | 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法—96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.03以下 | |

| | | | |
|--------------|---|------|--|
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法—98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 不得檢出 | |
|--------------|---|------|--|

8 啤酒製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第6點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準－高粱酒修正規定

- 1 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高粱酒產品。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。
- 2 高粱酒應以高粱為主原料，採用各種麴類或酵素及酵母，經糖化、酒精發酵（固態發酵、半固態發酵、液態發酵）、蒸餾、熟成、勾兌調和，且不得使用或添加食用酒精而製成之蒸餾酒，成品之酒精度不低於20% (v/v)。所稱固態發酵者，係以固態糖化、固態發酵及固態蒸餾之製程釀製而成；半固態發酵者，係以固態法糖化後，加水進行液態發酵（或同時上半固態、下半液態之糖化及發酵）及液態蒸餾之製程釀製而成；液態發酵者，係以液態糖化、液態發酵、液態蒸餾釀製而成。
- 3 本基準所稱各種麴類，指大麴、小麴及散麴。大麴，指以大麥、小麥或豆類等為原料，製成釀酒特有之糖化發酵劑，富含多種黴菌、酵母菌及細菌等，多為大塊磚形；小麴，指以稻米為主要原料，製成釀酒用之糖化發酵劑，經接種根黴、毛黴及（或）酵母，多為較小之方塊或圓球；散麴，指以糧穀或其麩皮為原料，接種純菌培養，製成釀酒用糖化劑，大多維持原料原本之形態。
- 4 高粱酒產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 發酵設備。
 - 4.2 蒸餾設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 貯存設備。
 - 4.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.6 充填包裝設備。
 - 4.7 批號印製設備。
 - 4.8 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 高粱酒產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 5.1 原料前處理設備，包括原料高粱洗滌浸泡設備。

- 5.2 蒸煮設備。
- 5.3 冷卻設備。
- 5.4 過濾設備。
- 5.5 製麴相關設備。
- 5.6 輸送設備。
- 5.7 管路清洗設備 (CIP)。
- 5.8 其他設備。

6 高粱酒成品之檢驗項目中，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7點所列之項目（防腐劑除外），並記錄之。

7 高粱酒成品之檢驗項目、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)） | 1. 依據酒類中乙醇之檢驗方法—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇之檢驗方法（二）—99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | 符合包裝標示 酒精度±0.5度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925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） | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 | 1000以下 | |
| 鉛 （mg/L） | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法—91年12月18日行政院衛 | 0.3以下 | |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------------|---|---------|----|
| | 生署衛署藥檢字第0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法(二)-94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262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 | |
| 總酯 (g/L, 以乙酸乙酯計) | 依據 CNS 14851 N6377 酒類檢驗法-總酯之測定 | 符合廠內規格 | |
| 固形物 (g/L) | 依據 CNS 14852 N6378 酒類檢驗法-固形物之測定 | 0.5 以下 | |
| 雜醇油 (g/L, 以純乙醇計) | 依據 CNS 14853 N6379 酒類檢驗法-雜醇油之測定 | 3.3 以下 | |
| 錳 (mg/L) | 依據 CNS 12869 嬰兒配方食品中礦物質之檢驗方法-銅、鐵、鎂、錳、鉀、鈉、鋅之檢驗 | 2.0 以下 | |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)-101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)-96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.03 以下 | |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法-98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 不得檢出 | |

8 高粱酒製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上

受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第6點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準－水果酒類修正規定

- 1 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水果酒類產品。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。
- 2 水果酒類應以水果果實或果汁為主原料（各水果種類及糖度應符合表1之標準），經酒精發酵後，蒸餾或不經蒸餾，製成之含酒精飲料，包含其他水果釀造酒及水果蒸餾酒。

*表1水果種類及糖度（°Brix）標準

| 水果種類 | 糖度（°Brix） | |
|--------------------------------|------------|---------|
| | 以果實或天然果汁形態 | 以還原果汁形態 |
| 鳳梨 Pineapple | 11.0以上 | 11.5以上 |
| 柳橙（甜橙） Orange | 10.5以上 | 11.5以上 |
| **寬皮柑 Mandarin | 9.0以上 | 11.5以上 |
| ***葡萄 Grape | 12.0以上 | 14.0以上 |
| 檸檬 Lemon | 6.0以上 | 8.0以上 |
| 葡萄柚 Grapefruit | 7.5以上 | 10.0以上 |
| 百香果 Passion fruit（Grandadilla） | 12.0以上 | 12.0以上 |
| 番石榴 Guava | 7.5以上 | 9.5以上 |
| 金橘（四季桔） Calamondin | 8.0以上 | 8.0以上 |
| 桑椹 Mulberry | 6.5以上 | 6.5以上 |
| 檬果（芒果） Mango | 11.5以上 | 14.0以上 |
| 李 Plum | 9.0以上 | 12.0以上 |
| 梨 Pear | 10.0以上 | 12.0以上 |
| 萊姆 Lime | 10.0以上 | 8.0以上 |
| 杏 Apricot | 7.0以上 | 11.5以上 |
| 草莓 Strawberry | 8.0以上 | 7.5以上 |
| 梅 Mei（Japanese apricot） | 7.0以上 | 7.0以上 |
| 香蕉 Banana | 15.0以上 | 21.0以上 |
| 木瓜 Papaya | 8.0以上 | 9.0以上 |
| 椰子 Coconut | 4.0以上 | 5.0以上 |
| 西瓜 Watermelon | 8.0以上 | 8.0以上 |
| 荔枝 Litchi（Lychee） | 14.5以上 | 11.2以上 |
| 楊桃 Carambola | 4.2以上 | 7.5以上 |
| 蘋果 Apple | 10.5以上 | 11.0以上 |

| 水果種類 | 糖度 (°Brix) | |
|--------------------|-------------|---------|
| | 以果實或天然果汁形態 | 以還原果汁形態 |
| 香瓜 Muskmelon | 10.5以上 | 10.5以上 |
| 哈密瓜 Honeydew Melon | 7.5以上 | 10.0以上 |
| 桃 Peach | 11.0以上 | 10.5以上 |
| 蔓越莓 Cranberry | 7.0以上 | 7.5以上 |
| 藍莓 Blueberry | 10.0以上 | 10.0以上 |
| 奇異果 Kiwi fruit | ****10.0以上 | 10.0以上 |
| 龍眼 Longan | *****15.0以上 | --- |
| 紅龍果 Pitaya | *****10.0以上 | --- |

*除奇異果、龍眼及紅龍果外，參考 CNS 2377 N5065 標準。

**寬皮柑包括椪柑、桶柑、溫州蜜柑。

***葡萄包括紅、白葡萄。

****參考 JAS 果實飲料の日本農林規格。

*****經驗值。

2.1 其他水果釀造酒：指以葡萄以外之其他水果果實或果汁為主原料，經酒精發酵、熟成、勾兌、調和、殺菌，且不得使用或添加食用酒精而製成之釀造酒。

2.2 水果蒸餾酒：指以水果果實或果汁為主原料，經酒精發酵、蒸餾、熟成、勾兌、調和，或利用自行發酵之任何蒸餾酒浸漬處理使其具有水果風味後再經蒸餾，且不得使用或添加食用酒精而製成之蒸餾酒，成品之酒精度不低於20% (v/v)。

3 水果酒類產製工廠應具備下列生產設備：

3.1 發酵設備。

3.2 蒸餾設備（水果蒸餾酒必備）。

3.3 勾兌調和設備。

3.4 貯存設備。

3.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。

3.6 過濾設備。

3.7 充填包裝設備。

3.8 批號印製設備。

3.9 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。

4 水果酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：

4.1 原料前處理設備，包括原料水果洗滌、破碎或壓濾等設備。

4.2 冷卻設備。

4.3 輸送設備。

4.4 殺菌設備。

4.5 管路清洗設備（CIP）。

4.6 其他設備。

5 水果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6點所列之項目（防腐劑視需要），並記錄之。

6 水果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)） | 1. 依據酒類中乙醇之檢驗方法—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法（二）—99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | 符合包裝標示 水果蒸餾酒：酒精度±0.5度 其他水果釀造酒：酒精度±1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令，以酒類中乙醇檢驗方法(二)中之比重瓶法為準 |
| 甲醇 （mg/L，以純乙醇計） | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 | 白蘭地、葡萄蒸餾酒2000以下；水果渣蒸餾酒、葡萄以外之其他水果釀造酒及蒸餾酒4000以下 | |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------------|---|--------------------------------------|---|
| 鉛 (mg/L) | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法-91年12月18日行政院衛生署衛署藥檢字第0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法(二)-94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 揮發性酸 (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 | 1.5以下 | |
| 總酸度 (g/L) | 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 | 以各類別水果之主要酸計 |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法—98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 己二烯酸0.2以下、苯甲酸0.4以下(限酒精度18% (v/v) 以下) | 同一酒品混合使用防腐劑時，各防腐劑殘留量除以其限量標準所得之數值總和不得大於1 |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)—101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)—96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.4以下 | |

7 水果酒類製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第5點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準—米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類修正規定

- 1 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米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類產品。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。
- 2 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類應以米類及高粱以外之糧穀類農產品為主原料，經糖化、酒精發酵後，再經蒸餾，且不得使用或添加食用酒精而製成之蒸餾酒。其中威士忌應以麥芽為主原料，將麥、米、玉米等穀類或其製品糊狀物經糖化、酒精發酵、蒸餾，貯存於橡木桶熟成2年以上，成品之酒精度不低於40% (v/v)。
- 3 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類產製工廠應具備下列生產設備：
 - 3.1 發酵設備。
 - 3.2 蒸餾設備。
 - 3.3 勾兌調和設備。
 - 3.4 貯存設備。
 - 3.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 3.6 充填包裝設備。
 - 3.7 批號印製設備。
 - 3.8 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 4 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列生產設備：
 - 4.1 原料前處理設備，包括原料糧穀類洗滌浸泡設備。
 - 4.2 蒸煮設備。
 - 4.3 糖化設備。
 - 4.4 冷卻設備。
 - 4.5 過濾設備。
 - 4.6 輸送設備。
 - 4.7 管路清洗設備（CIP）。

4.8 其他設備。

5 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾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6點所列之項目（防腐劑除外），並記錄之。

6 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾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)） | 1. 依據酒類中乙醇之檢驗方法—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇之檢驗方法（二）—99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | 符合包裝標示酒精度±0.5度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925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） | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 | 甘藷蒸餾酒2000以下，其餘1000以下 | |
| 鉛 （mg/L） | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法—91年12月18日行政院衛生署署藥檢字第0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法（二）—94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 氰化物 （mg/L，以HCN計） | 依據 CNS 15351 N5256 食用酒精—氰化物含量之檢驗 | 陰性 | 限以木薯為原料者 |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------------|---|---------|----------------|
| 總酸度 (g/L) | 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 | |
| 雜醇油 (g/L, 以純乙醇計) | 依據 CNS 14853 N6379 酒類檢驗法—雜醇油之測定 | 3.3 以下 | 威士忌標準得依廠內規格 |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)—101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)—96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.03 以下 | 限以穀類為原料者，餘不得檢出 |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法—98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 不得檢出 | |

7 米酒及高粱酒以外糧穀蒸餾酒類製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第5點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準－糧穀釀造酒類修正規定

- 1 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糧穀釀造酒類產品。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。
- 2 糧穀釀造酒類應以稻米、高粱、玉米、大麥、小麥、蕎麥、粟（小米）、薯類、芋頭及山藥等為主原料，經酒精發酵釀製而成者，除酒精度及風味之微調外，不得使用或添加食用酒精。
- 3 糧穀釀造酒類產製工廠應具備下列生產設備：
 - 3.1 發酵設備。
 - 3.2 過濾設備。
 - 3.3 勾兌調和設備。
 - 3.4 貯存設備。
 - 3.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 3.6 充填包裝設備。
 - 3.7 批號印製設備。
 - 3.8 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 4 糧穀釀造酒類產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 4.1 原料前處理設備，包括原料糧穀洗滌設備。
 - 4.2 蒸煮設備。
 - 4.3 冷卻設備。
 - 4.4 輸送設備。
 - 4.5 殺菌設備。
 - 4.6 管路清洗設備（CIP）。
 - 4.7 其他設備。
- 5 糧穀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6點所列之項目（防腐劑除外），並記錄之。

6 糧穀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)) | 1.依據酒類中乙醇檢驗方法—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2.依據酒類中乙醇檢驗方法(二)—99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令 | 符合包裝標示酒精度±1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第09903520960號、行政院衛生署署授食字第0991903925號令，以酒類中乙醇檢驗方法(二)中之比重瓶法為準 |
| 甲醇 (mg/L，以純乙醇計) | 1.依據酒類中甲醇之檢驗方法(分光光度法)—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 2.依據酒類中甲醇之檢驗方法(氣相層析法)—92年7月23日行政院衛生署署授食字第0929214397號公告 | 1000以下 | |
| 鉛 (mg/L) | 1.依據酒類中鉛之檢驗方法—91年12月18日行政院衛生署署藥檢字第0910078884號公告 2.依據酒類中鉛之檢驗方法(二)—94年9月7日行政院衛生署署授食字第0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 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 | |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------|---|--------|-----------------|
| 二氧化硫 (g/L) | 1.依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)-101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2.依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)-96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.03以下 | 限以穀類為原料者，餘不得檢出。 |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸檢驗方法-98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 不得檢出 | |

7 糧穀釀造酒類製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第5點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

財政部優質酒類認證評審基準－葡萄酒修正規定

- 1 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葡萄酒產品。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。
- 2 葡萄酒應以葡萄或葡萄汁為主原料，其糖度需達15 °Brix 以上。使用葡萄濃縮汁者，須以直接稀釋且不加糖方式調製酒醪，經酒精發酵釀製而成。製程中不得再加水稀釋、使用或添加食用酒精。成品之酒精度應在7% (v/v) 至14% (v/v) 之間。
- 3 葡萄酒之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，如糖等。
- 4 葡萄酒產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 發酵設備。
 - 4.2 過濾設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 貯存設備。
 - 4.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.6 充填包裝設備。
 - 4.7 批號印製設備。
 - 4.8 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 葡萄酒產製工廠，除前點規定之生產設備外，視實際需要具備下列設備：
 - 5.1 原料前處理設備，包括原料葡萄洗滌、除梗、破碎及壓濾等設備。
 - 5.2 糖化設備。
 - 5.3 冷卻設備。
 - 5.4 蒸餾設備。
 - 5.5 浸漬設備。
 - 5.6 輸送設備。
 - 5.7 殺菌設備。
 - 5.8 管路清洗設備（CIP）。

5.9 其他設備。

6 葡萄酒成品之檢驗項目中，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7點所列項目（防腐劑視需要），並記錄之。

7 葡萄酒成品之檢驗項目、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)） | 1. 依據酒類中乙醇檢驗方法－ 92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397號公告 2. 依據酒類中乙醇檢驗方法(二)－ 99年11月16日財政部台財庫字第 09903520960號、行政院衛生署署授食字第 0991903925號令 | 符合包裝標示酒精度 (7~14) ± 1度 | 檢驗結果有分歧時，依據99年11月16日財政部台財庫字第 09903520960號、行政院衛生署署授食字第 0991903925號令，以酒類中乙醇檢驗方法（二）中之比重瓶法為準 |
| 甲醇 (mg/L，以純乙醇計) | 1. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（分光光度法）－ 92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）－ 92年7月23日行政院衛生署署授食字第 0929214397號公告 | 3000以下 | |
| 鉛 (mg/L) | 1. 依據酒類中鉛之檢驗方法－ 91年12月18日行政院衛生署署藥檢字第 0910078884號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法（二）－ 94年9月7日行政院衛生署署授食字第 0949426262號公告 | 0.3以下 | |
| 揮發性酸 (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 | 1.5以下 | |

| 項目 | 方法 | 標準 | 備註 |
|---------------------|---|--------------------|---|
| 總酸度 (g/L, 以酒石酸計) | 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 | |
| 防腐劑 (g/L) | 依據酒類中苯甲酸及己二烯酸之檢驗方法—98年5月27日財政部台財庫字第09803510360號、行政院衛生署署授食字第0981800160號令 | 己二烯酸0.2以下、苯甲酸0.4以下 | 同一酒品混合使用防腐劑時，各防腐劑殘留量除以其限量標準所得之數值總和不得大於1 |
| 二氧化硫 (g/L) | 1. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(一)—101年7月9日財政部台財庫字第10103664810號、行政院衛生署署授食字第1010039470號令 2. 依據酒類中二氧化硫之檢驗方法(二)—96年5月4日財政部台財庫字第09603505711號、行政院衛生署署授食字第0961800102號令 | 0.4以下 | |

- 8 葡萄酒製造業者應有專人曾經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至少14小時以上，且近3年內至少有4小時以上受訓紀錄，以及食品或酒品檢驗（應能涵蓋第6點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。

