

臺中市政府
酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

- 一、查核酒類：☐ 葡萄釀造酒：_____
- ☐ 其他水果釀造酒：_____
- ☐ 穀類釀造酒類：_____
- ☐ 其他釀造酒類：_____

說明：

1. 葡萄釀造酒：指採用葡萄或葡萄汁為主原料(糖度需達 14 oBrix 以上)，經酒精發酵釀製而成者，且不得使用或添加食用酒精，並且不得以水將最終發酵液之酒精大量稀釋。
2. 其他水果釀造酒：以葡萄以外之其他水果為原料或含二種以上水果果實或果汁為主原料(如梅、鳳梨、柳橙、檸檬、葡萄柚、百香果、桑椹、李、草莓、香蕉、荔枝、楊桃、龍眼、蘋果、桃、椪柑、桶柑、金橘、紅龍果等等)發酵製成之釀造酒。
3. 穀類釀造酒類：以稻米、玉米、大麥、小麥、蕎麥、粟(小米)等為主原料，經糖化發酵釀製成之釀造酒。
4. 其他釀造酒類：指啤酒類、水果釀造酒類(葡萄酒及其他水果酒)、穀類釀造酒類等 3 項外之釀造酒。

二、使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 原料洗滌、壓榨設備	☐ 有 ☐ 無	_____公斤/小時	
2. 蒸煮設備	☐ 有 ☐ 無	_____公斤/小時	
3. 糖化設備	☐ 有 ☐ 無	_____公升/每批次	
4. 菌種培養設備	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明菌種來源。
5. 發酵桶(槽)	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
6. 儲酒桶	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個 _____公升/_____個	
7. 勾兌與調合桶	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
8. 過濾設備	_____台	過濾速度：_____公升/小時	
9. 洗瓶機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
10. 充填、包裝機	_____台	_____瓶/小時	
11. 貼標機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
12. 殺菌機	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明殺菌方式。

三、原材料/包裝材料：(包括酒容器、標籤等)

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 瓷瓶 ☐ 其他_____	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋 ☐ 塑膠蓋 ☐ 軟木塞 ☐ 塑膠塞 ☐ 其他_____	
3. 標籤	☐ 套標 ☐ 自黏標籤	
4. 紙箱	_____入裝/箱	
5. 原料 (113 年度產製 過程中有使用 之主、副原料)	名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤	
6. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 過濾芯 ☐ 矽藻土	
7. 其他		

四、113 年產製之酒品品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝)	產製情形
1					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
2					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
3					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程：(如同類之酒品製程有所差異，請依項目四之序號分開填寫，或另附流程圖及說明資料)

☐與產品登記相符合 ☐不相符，請說明：_____

六、請詳述項目四所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量，請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號 單位	使用數量(同原料產製配比用量)		
1. 主要原料				
☐ 葡萄釀造酒： ☐ 葡萄 ☐ 葡萄汁 ☐ 其他水果釀造酒 (1) _____ (2) _____ ☐ 穀類釀造酒類 (1) _____ (2) _____ ☐ 其他釀造酒類 (1) _____ (2) _____	公斤			
2. 副原料或添加物				
☐ 糖化酵素				
☐ 液化酵素				
☐ 麴				
☐ 己二烯酸				
☐ 苯甲酸				
☐ 二氧化硫 (偏重亞硫酸鉀)				
☐ 澄清劑				
☐ 葉黃素				
☐ 銅葉綠素或鈉				
☐ 其他 _____				

七、發酵方式：

- (1) ☐ 葡萄釀造酒：☐ 半固態 ☐ 液態
☐ 其他水果釀造酒：☐ 半固態 ☐ 液態 ☐ 固態
☐ 穀類釀造酒類：☐ 半固態 ☐ 液態
☐ 其他釀造酒類：☐ 半固態 ☐ 液態
- (2) 使用之糖化發酵劑：
☐ 麴 ☐ 酵素 ☐ 酵母 ☐ 其他_____

八、製程收得率：(請依不同主要原料、酒精度及收得率個別填寫)

項目	項目	內容	備註
葡萄酒 (以酒精度 12.5 度)	每 100 公斤葡萄/葡萄汁可產出量_____公升	收得率_____ %	
其他水果釀造酒	每 100 公斤原料可產出量_____公升 (酒精度_____%)	收得率_____ %	
穀類釀造酒類	每 100 公斤原料可產出量_____公升 (酒精度_____%)	收得率_____ %	
其他釀造酒類	每 100 公斤原料可產出量_____公升 (酒精度_____%)	收得率_____ %	

※請於備註欄填寫收得率計算式：收得率=產出量(實際酒度)/原料量(重量)，或產出量(純酒)/原料量(純糖價)；同酒類不同主要原料請自行增加行列填寫。

九、113 年度酒產品生產情形：

產品編號 (依項目四之 編號填寫)	成品量 (公升)	半成品 (公升)	備註 (半成品係指任何 成品製造過程中所 得之產品，此產品 經隨後之製造過 程，可製成成品者)
舉例：1、3 (表編號1及編號3 雖為不同產品登記， 但使用之酒源為同一 種)	100 (表編號1及編號3於 113年度合計成品量)	300 (表編號1及編號3於 113年底合計半成品 存量)	

(不符使用請自行增加行列填寫)

十、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原材料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附 件編號
1. 原料及添加物用 量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十一、主管機關查核結果及處理意見：(主管機關查填，業者勿填)

1. 查核日期：____年____月____日

2. 查核結果

原材料管理	查核結果	備 註
1. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核

☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

臺中市政府
酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

一、查核酒類：蒸餾酒類：☐白蘭地

☐威士忌

☐白酒_____

☐其他蒸餾酒_____

說明：

1. 白蘭地：以水果為原料，經發酵、蒸餾、貯存於木桶 6 個月以上，其酒精成分不低於 36%之蒸餾酒。
2. 威士忌：以穀類為原料，經糖化、發酵、蒸餾，貯存於木桶 2 年以上，其酒精成分不低於 40%之蒸餾酒。
3. 白酒：以糧穀類為主要原料，採用各種麴類或酵素及酵母等糖化發酵劑，經糖化、發酵、蒸餾、熟成、勾兌、調和而製成之蒸餾酒(不包括高粱酒)。
4. 其他蒸餾酒：白蘭地、威士忌、白酒、米酒以外之蒸餾酒。

二、 使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 原料洗滌設備	☐ 有 ☐ 無	_____公斤 / 小時	
2. 壓榨/碾壓/ 粉碎設備	☐ 有 ☐ 無	_____公斤 / 小時	
3. 蒸煮設備	☐ 有 ☐ 無	_____公斤 / 小時	
4. 糖化設備	☐ 有 ☐ 無	每批次可生產麥汁 _____公升	
5. 菌種培養設備	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明 菌種來源。
6. 發酵桶	_____個	桶槽容量： _____公升/____個 _____公升/____個 _____公升/____個	總容量： _____公升
7. 蒸餾機	_____套	批次式蒸餾容量： _____公升/套 連續式蒸餾容量： _____公升/小時	
8. 儲酒桶	_____個	桶槽容量： _____公升/____個 _____公升/____個 _____公升/____個	總容量： _____公升
9. 橡木桶	_____個	桶槽容量： _____公升/____個 _____公升/____個 _____公升/____個	總容量： _____公升
10. 調合桶	_____個	桶槽容量： _____公升/____個	總容量： _____公升
11. 過濾設備	_____台	過濾速度： _____公升/小時	
12. 洗瓶機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
13. 充填、包裝機	_____台	_____瓶/小時	
14. 貼標機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
15. 殺菌機	☐ 有 ☐ 無	_____瓶/小時	若無，請說明 殺菌方式。

三、原材料/包裝材料：(包括酒容器、標籤等)

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 寶特瓶 ☐ 瓷瓶 ☐ 橡木桶 ☐ 其他_____	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋 ☐ 塑膠蓋 ☐ 軟木塞 ☐ 塑膠塞 ☐ 其他 <u>合成栓</u>	
3. 標籤	☐ 套標 ☐ 自黏標籤	
4. 紙箱	_____入裝/箱	
5. 原料 (113 年度產製 過程中有使用 之主、副原料)	名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤 名稱：_____用量_____公斤	
6. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 過濾芯 ☐ 矽藻土 ☐ 其他 (_____)	
7. 其他		

四、113 年產製之酒品品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝)	產製情形
1					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
2					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
3					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程：(如同類之酒品製程有所差異，請依第五點之序號分開填寫，
或另附流程圖及說明資料)

☐與產品登記相符合 ☐不相符，請說明：_____

六、請詳述項目四點所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量，請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號 單位用量	使用數量(同原料產製配比用量)		
1. 主要原料				
(1) ☐ 葡萄	公斤			
(2) ☐ 大麥	公斤			
(3) ☐ 米	公斤			
(4) ☐ 糖	公斤			
(5) ☐ 其他 _____				
2. 副原料或添加物				
☐ 果膠酵素	公斤			
☐ 麴				
☐ 酵母	公斤			
☐ 己二烯酸	公斤			
☐ 苯甲酸	公斤			
☐ 二氧化硫 (偏重亞硫酸鉀)	公斤			
☐ 葉黃素	公斤			
☐ 銅葉綠素或鈉	公斤			
☐ 其他 _____				

七、發酵方式：

1. ☐ 半固態 ☐ 液態

2. 使用之糖化發酵劑：

☐ 麴 ☐ 酵素 ☐ 酵母 ☐ 其他 _____

八、製程收得率：(請依不同主要原料、酒精度及收得率個別填寫)

項目	項目	內容	備註
☐ 白蘭地 (純酒度 40 度) ☐ 威士忌 (純酒度 40 度) ☐ 白酒 (純酒度計) ☐ 其他蒸餾酒：_____	每 100 公斤原料可產 出量_____公升 (酒精度_____%)	收得率_____ %	

※請於備註欄填寫收得率計算式：收得率=產出量(實際酒度)/原料量(重量)，或
產出量(純酒)/原料量(純糖價)；同酒類不同主要原料請自行增加行列填寫。

九、113 年度酒產品生產情形：

產品編號 (依項目四之 編號填寫)	成品量 (公升)	半成品 (公升)	備註 (半成品係指任何 成品製造過程中所 得之產品，此產品 經隨後之製造過 程，可製成成品者)
舉例：1、3 (表編號 1 及編號 3 雖為不同產品登 記，但使用之酒源為 同一種)	100 (表編號 1 及編號 3 於 113 年度合計成品量)	300 (表編號 1 及編號 3 於 113 年底合計半成品 存量)	

(不符使用請自行增加行列填寫)

十、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原材料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附件 編號
1. 原料及添加物用量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十一、主管機關查核結果及處理意見：(主管機關查填，業者勿填)

1. 查核日期：_____年____月____日

2. 查核結果：

原材料管理	查核結果	備 註
1. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核

☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

臺中市政府酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

一、查核酒類：再製酒類：基酒☐食用酒精☐釀造酒☐蒸餾酒

加入☐水果或其衍生產品

☐動物輔料

☐植物輔料

☐藥材

☐礦物

☐其他食品添加物

說明：

食用酒精：以糧穀、薯類、甜菜、糖蜜、蜂蜜或水果等為原料，
經酒精發酵、蒸餾製成含酒精成分超過 90%之未變
性酒精。

二、使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 粉碎/切片機	☐ 有 ☐ 無	_____公斤/小時	處理葯材等輔料
2. 浸漬桶/槽	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
3. 儲酒桶/槽	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
4. 加糖或澄清桶/槽	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
5. 勾兌與調合桶	_____個	桶槽容量： _____公升/_____個	
6. 過濾設備	_____台	過濾速度： _____公升/小時	
7. 洗瓶機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
8. 充填、包裝機	_____台	_____瓶/小時	
9. 貼標機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
10. 殺菌機	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明殺菌方式。

(註：考量再製酒大多為主力酒品之產品線延伸，基酒若為自製(即具釀酒設備)，請再另填相對應之查核表，如使用自製高粱酒為基酒，因另已進行高粱酒生產原料之查核，故再製酒部份直接由基酒、浸泡過程進行查核)。

三、原材料/包裝材料：(包括酒容器、標籤等)

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 瓷瓶 ☐ 其他_____	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋 ☐ 塑膠蓋 ☐ 軟木塞 ☐ 塑膠塞 ☐ 其他_____	
3. 標籤	☐ 套標 ☐ 自黏標籤	
4. 紙箱	_____入裝/箱	
5. 原料 (113 年)	☐ 基酒：_____；_____公升 ☐ 輔料、藥材及礦物： (1)_____；_____公斤 (2)_____；_____公斤 (3)_____；_____公斤	
6. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 過濾芯	
7. 其他		

四、113 年產製之酒品品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝)	產製情形
1					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒 ☐ 有_____公司 ☐ 無
2					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒 ☐ 有_____公司 ☐ 無
3					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 3. 購買基酒 ☐ 有_____公司 ☐ 無

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程：(如同類之酒品製程有所差異，請依第五點之序號分開填寫，或另附流程圖及說明資料)

☐與產品登記相符合 ☐不相符，請說明_____

六、請詳述項目四所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號 單位用量	使用數量(同原料產製配比用量)		
1. 主要原料		(基酒若屬自製，請再另填相對應之查核表，以避免重覆查核)		
☐ 高粱酒	公升			
☐ 米酒	公升			
☐ 釀造酒：_____酒	公升			
☐ 食用酒精	公升			
☐ 其他_____	公升			
2. 副原料或添加物				
☐ 輔料、藥材及礦物：				
(1)	公斤			
(2)	公斤			
(3)	公斤			
☐ 糖質				
☐ 調酸劑				
☐ 賦香劑				
☐ 己二烯酸	公斤			
☐ 苯甲酸	公斤			
☐ 二氧化硫 (偏重亞硫酸鉀)	公斤			
☐ 葉黃素	公斤			
☐ 銅葉綠素或鈉	公斤			
☐ 其他_____				

七、調製方式：

(1) ☐基酒 ☐食用酒精 ☐釀造酒 ☐蒸餾酒

(2) 加入抽出物含量不低於 2%

☐水果或其衍生產品

☐動物輔料

☐植物輔料

☐藥材

☐礦物

☐其他食品添加物

八、113 年度酒產品生產情形：

產品編號 (依項目四之 編號填寫)	成品量 (公升)	半成品 (公升)	備註 (半成品係指任何 成品製造過程中所 得之產品，此產品 經隨後之製造過 程，可製成成品者)
舉例：1、3 (表編號 1 及編號 3 雖為不同產品登記，但 使用之酒源為同一種)	100 (表編號 1 及編號 3 於 113 年度合計成品 量)	300 (表編號 1 及編號 3 於 113 年底合計半成 品存量)	

(不符使用請自行增加行列填寫)

九、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附件 編號
1. 原料及添加物 用量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十、主管機關查核結果及處理意見（主管機關查填，業者勿填）

1. 查核日期：____年____月____日

2. 查核結果：

原材料管理	查核結果	備 註
1. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核

☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

臺中市政府酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

一、查核酒類：啤酒

二、啤酒使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 粉碎設備	台	_____公斤/小時	
2. 糊化設備	台	_____公斤/小時	
3. 糖化設備	台	每批次可生產 麥汁_____公升	
4. 菌種培養設備	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明 菌種來源。
5. 發酵桶(槽)	個	桶槽容量： _____公升/_____個	
6. 儲酒桶	個	桶槽容量： _____公升/_____個	
7. 過濾設備	台	過濾速度： _____公升/小時	
8. 洗瓶機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
9. 充填機	台	_____瓶/小時， _____罐/小時，	
10. 貼標機	☐ 有 _____台 ☐ 無	_____瓶/小時	
11. 殺菌機	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明 殺菌方式。

三、原材料/包裝材料：(包括容器、標籤等)

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 啤酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 鋁罐	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋	
3. 標籤	☐ 銅版紙標籤 ☐ 真鍍鋁紙標籤 ☐ 自黏標籤	
	☐ 三貼式 ☐ 二貼式 ☐ 單貼式	
4. 紙箱	_____入裝/箱/；_____入裝/箱	
5. 塑膠箱	_____入裝/箱	
6. 原料(113 年)	大麥芽使用_____公斤，米使用 公斤，苦味型啤花_____公斤，芳 香型啤花_____公斤	
7. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 矽藻土 ☐ 矽膠	
8. 其他		

四、113 年產製啤酒之品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝 /0.33 公升 瓶、罐裝)	產製情形
1					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品
2					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品
3					1. ☐ 內銷 ☐ 外銷 2. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程：(如同類之酒品製程有所差異，請依第五點之序號分開填寫，或另附流程圖及說明資料)

☐與產品登記相符合 ☐不相符，請說明_____

六、請詳述項目四所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號 單位用量	使用數量(同原料產製配比用量)		
1. 主要原料 ☐ 大麥芽	公斤			
☐ 米	公斤			
☐ 啤酒花 (芳香型)	公斤			
☐ 啤酒花 (苦味型)	公斤			
2. 副原料或添加物				
☐ 濃色麥芽	公升			
☐ 糖化酵素	公斤			
☐ 酵母	公斤			
☐ 其他	公斤			

七、發酵方式：

1. ☐底部發酵 ☐頂部發酵
2. ☐戶外發酵 ☐二段式發酵

八、製程收得率：(請依不同主要原料、酒精度及收得率個別填寫)

項目	項目	內容	備註
啤酒	每 100 公斤大麥芽 可產出_____公升麥 汁, _____公升啤酒。 (酒精度_____%)	收得率_____ %	

※請於備註欄填寫收得率計算式：收得率=產出量(實際酒度)/原料量(重量)，或
產出量(純酒)/原料量(純糖價)

九、113 年度酒產品生產情形：

產品編號 (依項目四之 編號填寫)	成品量 (公升)	半成品 (公升)	備註 (半成品係指任何 成品製造過程中所 得之產品，此產品 經隨後之製造過 程，可製成成品者)
舉例：1、3 (表編號 1 及編號 3 雖為不同產品登記， 但使用之酒源為同一 種)	100 (表編號 1 及編號 3 於 113 年度合計成品量)	300 (表編號 1 及編號 3 於 113 年底合計半成品 存量)	

(不符使用請自行增加行列填寫)

十、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附件 編號
1. 原料及添加物用量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十一、主管機關查核結果及處理意見：(主管機關查填，業者勿填)

1. 查核日期：____年__月__日

2. 查核結果

原材料管理	查核結果	備 註
1. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核

☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

臺中市政府 酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

一、 查核酒類：蒸餾酒類：☐高粱酒

說明：高粱酒：指以高粱為主原料，加入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所製成之蒸餾酒，且酒精度在 20 % (v/v) 以上者。

二、使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 蒸煮設備	台	每小時可蒸煮高粱 _____公斤	
2. 麴塊培製設備	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明麴塊來源。
粉碎機	☐ 有 ☐ 無		
麴室	☐ 有 ☐ 無		
3. 發酵槽/池	個	容量： _____公斤/_____個	
4. 蒸餾機設備	☐ 有 ☐ 無	每小時可處理_____公斤發酵酒醪	
5. 調合桶	個	桶槽容量： _____公升/_____個	
6. 儲酒桶/甕	個	桶槽/甕容量： _____公升/_____個	
7. 過濾設備	台	過濾速度：_____公升/小時	
8. 洗瓶機	台	_____瓶/小時	若使用寶特瓶，請說明。
9. 充填機	台	_____瓶/小時	
10. 貼標機	台	_____瓶/小時	

三、原材料/包裝材料：(包括酒容器、標籤等)

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 寶特瓶 ☐ 瓷瓶 ☐ 陶甕 ☐ 其他_____	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋 ☐ 塑膠蓋/塞 ☐ 其他_____	
3. 標籤	☐ 套標 ☐ 自黏標籤	
4. 紙箱	_____入裝/箱	
5. 原料 (113 年度產製 過程中有使用 之主、副原料)	名稱：高粱 用量_____公斤 名稱：小麥 用量_____公斤	
6. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 過濾芯	
7. 其他		

四、113 年產製之酒品品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝)	產製情形
1					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
2					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
3					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程：(如同類之酒品製程有所差異，請依第五點之序號分開填寫，
或另附流程圖及說明資料)

☐與產品登記相符合 ☐不相符，請說明：_____

六、請詳述項目四點所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量，請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號	使用數量(同原料產製配比用量)		
	單位用量			
1. 主要原料				
(1) ☐ 高粱	公斤			
(2) ☐ 麴/小麥	公斤			
(3) ☐ 其他_____				
2. 調合原料(或次原料)				
(1) ☐ 糖化酵素	公斤			
(2) ☐ 酵母	公斤			
(3) ☐ 粗糠	公斤			
(4) ☐ 其他_____				
3. 添加物				
(1) ☐ 銅葉綠素或鈉	公斤			
(2) ☐ 其他_____				

七、發酵方式：

1. ☐ 固態 ☐ 半固態 ☐ 液態

2. 使用之糖化發酵劑：

☐ 麴 ☐ 酵素 ☐ 酵母 ☐ 其他_____

八、製程收得率：(請依不同主要原料、酒精度及收得率個別填寫)

項目	項目	內容	備註
高粱酒(以酒精度 60 度)	每 100 公斤高粱可產出量_____公升	收得率_____ %	

※請於備註欄填寫收得率計算式：收得率=產出量(實際酒度)/原料量(重量)，或產出量(純酒)/原料量(純糖價)；同酒類不同主要原料請自行增加行列填寫。

九、113 年度酒產品生產情形：

產品編號 (依項目四之 編號填寫)	成品量 (公升)	半成品 (公升)	備註 (半成品係指任何 成品製造過程中所 得之產品，此產品 經隨後之製造過 程，可製成成品者)
舉例：1、3 (表編號 1 及編號 3 雖為不同產品登 記，但使用之酒源為 同一種)	100 (表編號 1 及編號 3 於 113 年度合計成品量)	300 (表編號 1 及編號 3 於 113 年底合計半成品 存量)	

(不符使用請自行增加行列填寫)

十、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原材料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附 件編號
1. 原料及添加物用 量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十一、主管機關查核結果及處理意見：(主管機關查填，業者勿填)

1. 查核日期：____年____月____日

2. 查核結果：

原材料管理	查核結果	備 註
2. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核 ☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

臺中市政府
酒製造業者之酒類原料與標示查核表

業者名稱		統一編號	
工廠地址			
填表人		聯絡電話	
e-mail		傳真號碼	

一、查核酒類：☐米酒 ☐料理米酒 ☐一般料理酒

說明：1. 米酒：指以米類為原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、發酵及蒸餾而製成之蒸餾酒。

2. 料理米酒：指以米類為原料，經糖化、發酵、蒸餾、調和或不調和食用酒精而製成之酒，其成品酒之酒精度為10~20%(v/v)，且包裝標示專供烹調用酒之字樣者。

2-1. 純料理米酒：指僅以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化，並經酒精發酵及蒸餾而製成專供烹調用之酒，且包裝標示專供烹調用酒之字樣者，酒精度10~20%(v/v)。

2-2. 一般料理米酒：指以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化，並經酒精發酵及蒸餾，或再經調和食用酒精而製成專供烹調用之酒，酒精度10~20%(v/v)，且包裝標示專供烹調用酒之字樣者。其中由米發酵之酒精部分至少占總酒精度之50%以上。

2-3. 一般料理酒：以穀類或其他含澱粉之植物性原料，經糖化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。

二、米酒使用之製酒設備及其效能：

機械設備名稱	數量	生產能力	備註
1. 蒸煮設備	台	每小時可蒸煮米____公斤	
2. 菌種培養設備 (含菌種)	☐ 有 ☐ 無		若無，請說明菌種來源。
3. 發酵桶	個	桶槽容量： ____公升/____個	
4. 蒸餾機設備	台	每小時可處理____公升發酵酒醪	
5. 調合桶	個	桶槽容量： ____公升/____個	
6. 過濾設備	台	過濾速度：____公升/小時	
7. 洗瓶機	台	____瓶/小時	若使用寶特瓶，請說明。
8. 充填機	台	____瓶/小時	
9. 貼標機	台	____瓶/小時	

三、原材料/包裝設備材料(包括酒容器、標籤數量等)管制

原材料	帳簿紀錄	供貨廠商
1. 酒容器	☐ 玻璃瓶 ☐ 寶特瓶 ☐ 瓷瓶 ☐ 其他_____	
2. 封蓋	☐ 鐵蓋 ☐ 鋁蓋 ☐ 塑膠蓋 ☐ 其他_____	
3. 標籤	☐ 套標 ☐ 自黏標籤	
4. 紙箱	_____入裝/箱	
5. 95%酒精	_____公升	
6. 原料(113 年)	米_____公斤，糖蜜_____公斤	
7. 濾材	☐ 過濾紙 ☐ 過濾芯	
8. 其他		

四、113 年產製之酒品品項，合計_____種：

編號	產品名稱/ 產品統一 編號	原料 (主要原料、 副原料)	酒精 成分 %	產品規格 (如 0.6 公升 玻璃瓶裝)	產製情形
1					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
2					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無
3					1. ☐ 有 ☐ 無量產 2. ☐ 內銷 ☐ 外銷 3. ☐ 是 ☐ 否 受託代製產品 4. 購買基酒或酒精 ☐ 有_____公司 ☐ 無

(請按產品登記序列填寫，不足使用請自行增加行列填寫)

五、製程(如同類之酒品製程有所差異，請依第五點之序號分開填寫，
或另附流程圖及說明資料)：

☐與產品登記相符合 ☐不相符請說明

六、請詳述項目四點所載酒品使用之原料及添加物：(原料及添加物之單位用量，請以製成每公升成品所需用量填寫，並按項目四之編號填寫，不同編號如為相同之配比請寫同欄位)

原料 及添加物名稱	編號	使用數量(同原料產製配比用量)		
	單位用量			
1. 主要原料 ☐ 米				
2. 調合原料(或次原料)	公斤			
(1) ☐ 95%酒精	公斤			
(2) ☐ 糖化酵素	公斤			
(3) ☐ 酵母	公斤			
(4) ☐ 食鹽				
3. 添加物				
(1) ☐ 銅葉綠素或鈉	公斤			
☐ 其他_____				

七、生產米酒/料理米酒有無調和食用酒精：

☐ 有，調和酒精度 95%食用酒精，米酒/料理米酒中由米發酵的酒精部分佔總酒精度之比例(依第五點產品登記順序填寫)

1. _____%。 2. _____%。 3. _____%。

☐ 無，總酒精度純由米發酵的酒精而來

八、發酵方式

(1) 米酒 ☐ 半固態 ☐ 液態

(2) 使用糖化發酵劑 ☐ 麴 ☐ 酵素 ☐ 酵母 ☐ 其他

九、製程收得率（米酒請依原料酒酒精度 100 度填寫）

項目	項目	內容	備註
米酒(以酒精度 100 度)	每 100 公斤米可產出量_____公升	收得率_____ %	

十、113 年度原材料進出貨、繳稅及倉儲管理：

原材料管理	規格	期初 存量	進量	耗量	期末 存量	檢具附件 編號
1. 原料及添加物用量	1.					
	2.					
	3.					
2. 酒容器	1.					
	2.					
	3.					
3. 封蓋						
4. 標籤						
5. 紙箱	1.					
	2.					
	3.					
6. 出貨管理		公升				
7. 申報繳稅量		公升				
8. 倉儲管理		☐ 有 ☐ 無				

十一、主管機關查核結果及處理意見：(主管機關查填，業者勿填)

1. 查核日期：____年____月____日

2. 查核結果：

原材料管理	查核結果	備 註
3. 原料及添加物	☐ 正常 ☐ 異常	
2. 酒容器	☐ 正常 ☐ 異常	
3. 封蓋	☐ 正常 ☐ 異常	
4. 標籤	☐ 正常 ☐ 異常	
5. 紙箱	☐ 正常 ☐ 異常	
6. 出貨管理	☐ 正常 ☐ 異常	
7. 申報繳稅量	☐ 正常 ☐ 異常	
8. 倉儲管理	☐ 有 ☐ 無	

3. 處理意見：

☐列為下一年度一般查核

☐列為下一季改善及追蹤

☐成立專案查核

其他事項：☐停工 ☐他遷不明

4. 查核單位：_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____

_____查核人員簽名_____