## 財政部優質酒類再製酒類認證評審基準修正規定

- 一、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。
- 二、再製酒類指以釀造酒、蒸餾酒或食用酒精為基酒,加入動植物性輔料、藥材、礦物或酒類中添加物,調製而成之含酒精飲料,其抽出物含量不低於百分之二(20g/L)者,其中水果再製酒類係指加入水果或其衍生產品調製而成者。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。
- 三、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,其不得使用含有害人體健康或從未供於飲食且未經證明為無害人體健康之物質。
- 四、再製酒類產製工廠應具備下列生產設備:
  - (一) 勾兌調和設備。
  - (二) 貯存設備。
  - (三)空瓶或空內包裝容器清潔設備。
  - (四) 充填包裝設備。
  - (五) 批號印製設備。
  - (六)燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施(透明容器必備)。
- 五、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:
  - (一)原料前處理設備,包括原料洗滌、分切或破碎等設備。
  - (二)蒸煮設備。
  - (三)糖化設備。
  - (四)冷卻設備。

- (五)發酵設備。
- (六)蒸餾設備。
- (七)過濾設備。
- (八)浸漬設備。
- (九)輸送設備。
- (十)殺菌設備。
- (十一)管路清洗設備(CIP)。
- (十二) 其他設備。
- 六、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七 點所列項目(防腐劑視需要),並記錄之。

## 七、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	不得檢出	
	品檢驗法-異物之檢查		
酒精度(乙醇)	1. 依據酒類中乙醇檢驗方	符合包裝標示	檢驗結果有分歧
(% (v/v))	法一九十二年七月二十	酒精度±1度	時,依據九十九
	三日行政院衛生署(現		年十一月十六日
	為衛生福利部,以下		財政部台財庫 字
	同)署授食字第○九二		第○九九○三五
	九二一四三九七號公告		二〇九六〇號、
	2. 依據酒類中乙醇檢驗方		行政院衛生署署
	法(二)一九十九年十		授食字第○九九
	一月十六日財政部台財		一九〇三九二五
	庫字第○九九○三五二		號令,以酒類中
	○九六○號、行政院衛		乙醇檢驗方法
	上書署授食字第○九九		(二)中之比重 瓶法為準
抽出物含量	一九○三九二五號令 依據 CNS 14852 N6378 酒	<b>工任</b>	<b>机</b>
细 出 初 苦 里 (g/L)	概據 CNS 14632 100376 個   類檢驗法 - 固形物之測定	个似水————————————————————————————————————	
甲醇	1. 依據酒類中甲醇之檢驗	<b>分</b>	
' '	方法(分光光度法)—		
(mg/L,以純 乙醇計)	九十二年七月二十三日	在 個 類 術 王 保 準 之 規 定	
(1)	<ul><li>九・一十七月一十二日</li><li>行政院衛生署署授食字</li></ul>	十之州人	
	第○九二九二一四三九		
	七號公告		
	2. 依據酒類中甲醇之檢驗		
	方法(氣相層析法)—		

項目	方法	標準	備註
77.57	九十二年七月二十三日	777	774
	行政院衛生署署授食字		
	第○九二九二一四三九		
	七號公告		
鉛 (mg/L)	1. 依據酒類中鉛之檢驗方	零點三以下	
	法一九十一年十二月十		
	八日行政院衛生署衛署		
	藥檢字第○九一○○七		
	八八八四號公告		
	2. 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○九四九四二		
	六二六二號公告		
總酸度	依據 CNS 14850 N6376 酒	符合廠內規格	
(g/L)	類檢驗法-總酸度及揮發		
	性酸度之測定		
防腐劑	依據酒類中苯甲酸及己二	依其使用基酒	同一酒品混合使
(g/L)	烯酸之檢驗方法—九十八	在酒類衛生標	用防腐劑時,各
	年五月二十七日財政部台	準之規定	防腐劑殘留量除
	財庫字第○九八○三五一		以其限量標準所
	○三六○ 號、行政院衛		得之數值總和不
	生署署授食 字第○九八		得大於一
	一八〇〇一六〇號令		
二氧化硫	1. 依據酒類中二氧化硫之		
(g/L)	檢驗方法(一)-一百		
	零一年七月九日財政部	準之規定	
	台財庫字第一〇一〇三		
	六六四八一○號、行政		
	院衛生署署授食字第一		
	○一○○三九四七○號		
	<b>令</b> 2		
	2. 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		
	以中五月四日射政部台 財庫字第○九六○三五		
	<ul><li>財庫子布○九六○三五</li><li>○五七一一號、行政院</li></ul>		
	□ ①五七一一號、行政院 衛生署署授食字第○九		
	六一八○○一○二號令		
	ハーハンシーシー派令		

八、再製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(應能涵蓋第六點規定應逐批檢驗之 項目)相關講習班,並領有結業證書。