

財政部優質酒類認證評審基準—其他再製酒類修正規定

- 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其他再製酒類產品。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 其他再製酒類應以食用酒精、釀造酒或蒸餾酒為基酒，加入水果以外之其他食品或其衍生產品，調製而成之含酒精飲料，其抽出物含量不低於2%（20g/L）。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 其他再製酒類之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，在此為水果以外之其他食品，若有疑慮者，應符合衛生福利部「可供食品使用原料彙整一覽表」規定，且安全無虞者。
- 4 其他再製酒類產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 勾兌調和設備。
 - 4.2 貯存設備。
 - 4.3 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 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 其他再製酒類產製工廠，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、分切或破碎等設備。
 - 5.2蒸煮設備。
 - 5.3糖化設備。
 - 5.4冷卻設備。
 - 5.5發酵設備。

5.6蒸餾設備。

5.7過濾設備。

5.8浸漬設備。

5.9輸送設備。

5.10殺菌設備。

5.11管路清洗設備（CIP）。

5.12其他設備。

6 其他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。

7 其他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	

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	
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 其他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14小時以上，且近3年內有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。