

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
香瓜 Muskmelon	10.5 以上	10.5 以上
哈蜜瓜 Honeydew Melon	7.5 以上	10.0 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
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	
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	

項目	方法	標準	備註
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。