

財政部優質酒類認證評審基準—高粱酒

中華民國 93 年 9 月 13 日財政部台財庫字第 09303094060 號令訂定
中華民國 93 年 10 月 29 日財政部台財庫字第 09303516981 號令修正
中華民國 96 年 3 月 29 日財政部台財庫字第 09603505671 號令修正
中華民國 101 年 10 月 26 日財政部台財庫字第 10103722650 號令修正
中華民國 103 年 6 月 27 日財政部台財庫字第 10303688920 號令修正
中華民國 106 年 4 月 10 日財政部台財庫字第 10603650680 號令修正
中華民國 109 年 8 月 7 日財政部台財庫字第 10903724070 號令修正

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梁酒產品，原料基酒由同一業者不同工廠提供者，應落實物流運送、儲存及溯源查核等相關管理，並以該原料基酒生產工廠亦產製相同產品且通過認證者為限。認證業者與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、半固態發酵或液態發酵）、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百分之二十。

前項所稱固態發酵者，指以固態糖化、固態發酵及固態蒸餾之製程釀製而成；半固態發酵者，指以固態法糖化後，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，指以液態糖化、液態發酵、液態蒸餾釀製而成。

標示「陳年」者，應符合酒類標示管理辦法之規定，且熟成儲放時間應達三年以上。

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	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

項目	方法	標準	備註
	衛生署署授食字第 0991903925 號令		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	
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	0.03 以下	

項目	方法	標準	備註
	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		
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。