

財政部優質酒類認證評審基準－啤酒

中華民國100 年8月22日台財庫字第10003505440 號令訂定
中華民國106年4月10日台財庫字第10603650680號令修正
中華民國107年12月18日台財庫字第10703794000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啤酒產品。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 啤酒應以麥芽及啤酒花為主原料，添加或不添加其他穀類或澱粉為副原料，經糖化、酒精發酵製成之含碳酸氣酒精飲料，可添加或不添加植物性輔料。麥芽使用量應不低於 50%。
- 3 啤酒之副原料，指主原料及酒類中添加物以外之構成成品之次要原料，如其他穀類或澱粉、蜂蜜或果汁等。
- 4 啤酒產製工廠應具備下列生產設備：
 - 4.1 糖化設備。
 - 4.2 發酵設備。
 - 4.3 勾兌調和設備。
 - 4.4 貯存設備。
 - 4.5 過濾設備。
 - 4.6 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 4.7 充填包裝設備。
 - 4.8 批號印製設備。
 - 4.9 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 5 啤酒產製工廠，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。
 - 5.2 製麥芽設備。
 - 5.3 冷卻設備。
 - 5.4 輸送設備。
 - 5.5 空罐捲封設備。
 - 5.6 殺菌設備。
 - 5.7 管路清洗設備（CIP）。

5.8 其他設備。

6 啤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）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（防腐劑除外），並記錄之。

7 啤酒成品之檢驗項目、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－行政院衛生署 92 年 7 月 23 日署授食字第 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
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）－行政院衛生署 92 年 7 月 23 日署授食字第 0929214397 號公告 2. 依據酒類中甲醇之檢驗方法（氣相層析法）－行政院衛生署 92 年 7 月 23 日署授食字第 0929214397 號公告	1000 以下	
鉛 (mg/L)	1. 依據酒類中鉛之檢驗方法－行政院衛生署 91 年 12 月 18 日衛署藥檢字第 0910078884 號公告 2. 依據酒類中鉛之檢驗方法(二)－行政院衛生署 94 年 9 月 7 日署授食字第 0949426262 號公告	0.3 以下	

二氧化硫 (g/L)	依據酒類中二氧化硫之檢驗方法—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	0.03 以下	
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 啤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。