財政部優質酒類認證評審基準—米酒及料理酒類

中華民國92年7月14日財政部台財庫字第0920351241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99年9月16日財政部台財庫字第09903514280號令修正
中華民國103年2月24日財政部台財庫字第10303623550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2月3日財政部台財庫字第10903614100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米酒及料理酒類產品，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 米酒應以米類為原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵及蒸餾等製程，且不得調和食用酒精而製成之蒸餾酒。成品之酒精度不低於 20% (v/v)。
- 3 料理酒類係指下列專供烹調用之酒。
 - 3.1 料理米酒：指以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵、蒸餾、調和或不調和食用酒精等製程而製成之酒，其中由米發酵之酒精至少占總酒精度之 50% (v/v) 以上。成品之酒精度應在 10% (v/v) 至 20% (v/v) 之間，且包裝標示「料理米酒」字體大小需一致且易於辨識，並標示專供烹調用酒之字樣。
 - 3.1.1 純料理米酒：指符合 3.1 點規定，未調和食用酒精而製成。
 - 3.1.2 一般料理米酒：指符合 3.1 點規定，經調和食用酒精而製成。
 - 3.2 一般料理酒：指以穀類或其他含澱粉之植物性原料，經糖化、酒精發酵後加入食用酒精製得產品為基酒，或直接以食用酒精、釀造酒、蒸餾酒為基酒，加入 0.5% 以上之鹽，添加或不添加其他調味料，調製而成供烹調用之酒；所稱加入 0.5% 以上之鹽，指每 100 毫升料理酒含 0.5 公克以上之鹽。

- 3.2.1 加鹽料理米酒：指以米類為主原料，採用酒麴或酵素，經液化、糖化、酒精發酵、蒸餾等製程，調和或不調和食用酒精，再加入 0.5 % 以上之鹽而製成專供烹調用之酒，成品之酒精度應在 10% (v/v) 至 60 % (v/v) 之間；其中由米發酵之酒精應占總酒精度之 50% 以上。
- 4 本基準所稱酒麴，指以糧穀或其麩皮為原料，經接菌培養後，供糖化及酒精發酵製程用之混合物。
- 5 米酒及料理酒類業者應具備下列之生產設備：
- 5.1 發酵設備。
 - 5.2 蒸餾設備。
 - 5.3 勾兌調和設備。
 - 5.4 貯存設備。
 - 5.5 空瓶或空內包裝容器清潔設備。
 - 5.6 過濾設備。
 - 5.7 充填包裝設備。
 - 5.8 批號印製設備。
 - 5.9 燈光透視檢查設備或液位及異物檢測設施（透明容器必備）。
- 6 米酒及料理酒類業者，除前點規定之生產設備外，應視實際需要具備下列設備：
- 6.1 原料前處理設備，包括原料米洗滌浸泡設備。
 - 6.2 蒸煮設備。
 - 6.3 冷卻設備。
 - 6.4 酒麴或酒母培養設備。
 - 6.5 輸送設備。
 - 6.6 管路清洗設備（CIP）。
 - 6.7 其他設備。
- 7 米酒及料理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、鹽度（限一般料理酒）等檢驗項目並記錄之；及每年至少檢驗一次第 8 點所列項目（防腐劑除外），並記錄之。
- 8 米酒及料理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 米酒：酒精度±0.5度 料理酒類：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	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 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	
鹽度 (NaCl%)	依據 CNS 6246 N6126 醃漬食品檢驗法－鹽分之測定	0.5% 以上	限一般料理酒
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	0.03 以下	

項目	方法	標準	備註
	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	

9 米酒及料理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 7 點規定應逐批檢驗之項目）相關講習班，並領有結業證書。