**農村酒莊評鑑申請書**

**酒莊名稱：**\_\_\_\_\_\_\_

**酒莊地址：**□□□\_ \_ \_\_\_\_\_\_\_\_

**電話傳真：**TEL〈〉 FAX〈 〉

**填表日期：** 年 月 日

**填表人:**

目 錄

一﹑基本資料--------------------------------------------------------------------------( 3 )

二﹑酒莊專任人員履歷表-----------------------------------------------------------( 4 )

三﹑酒莊組織系統圖及從業人員工作配置圖表--------------------------------( 8 )

四﹑酒莊配置圖-----------------------------------------------------------------------( 9 )

五﹑酒類生產主要機器設備配置圖-----------------------------------------------( 10 )

六﹑酒莊供酒類生產用硬體概況表-----------------------------------------------( 11 )

七﹑產品生產流程圖-----------------------------------------------------------------( 18 )

八﹑廢棄物及廢水處理概況--------------------------------------------------------( 19 )

九﹑酒莊之環境資源概況-----------------------------------------------------------( 20 )

十﹑營運計畫 -------------------------------------------------------------------------( 24 )

十一﹑附件(請依序排列編頁)

(一)、酒製造業許可執照影本乙份。

(二)、衛生管理標準書乙份。

(三)、製程作業標準書乙份。

(四)、品質管制標準書乙份。

(五)、專門技術人員受訓結業證書影本各乙份。

(六)、其他。

1. 財政部酒品立案登記之證明文件影印本乙份

一、基本資料

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酒莊名稱 | ××酒莊 | | | | | | 電話 | | |
| 傳真 | | |
| 地址 |  | | | | | | | | |
| 酒莊  負責人姓名 |  | | 職稱 | 莊主 | 酒製造業許可執照號碼 | | | 台財庫酒製字  第××號 | |
| 與評鑑有關之連絡人姓名 |  | | 職稱 |  | 登記生產產品項目 | | | 葡萄酒、其他水果酒、米酒、穀類釀造酒、其他蒸餾酒 | |
| 酒莊型態 | （ ）只設釀酒包裝區  （ˇ）設有釀酒包裝區與展售區  （ ）只設釀酒包裝區但與果園結合  （ ）設有釀酒包裝區、展售區並與果園結合 | | | | | | | | |
| 已生產之酒類產品名稱 | | | | | | | | | |
| 產品名稱 | 產品種類 | 主要原料 | | 產品規格 | | 內包裝材質  與包裝型態 | | | 年產量 |
| 梅有醉 | 釀造酒 | 梅子  砂糖 | | 酒精度12％vol.  糖度 9°Brix  （最終產品糖度） | | 玻璃瓶 600mL | | | 5000 公升 |

註： 產品名稱為品牌名稱

產品種類：釀造酒或蒸餾酒或再製酒

主要原料：如梅子

產品規格：酒精度、糖度。

內包裝材質與包裝型態：如玻璃瓶700毫升

年產量：以公升表示

二、酒莊專任人員履歷表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名與地址 | 姓 名 |  | 出生年月日 |  | |
| 連 絡 地 址 |  | | | |
| 學 歷 | 畢業學校(最高學歷)名 稱 及 地 址 |  | | | |
| 科 系(學 位) |  | | | |
| 畢 業 年 月 日 |  | 畢業證書字號 | |  |
| 專門訓練 | 訓 練 機 構 | 受 訓 班 別 | 字 號 | | 受 訓 期 間 |
| 製酒相關課程 |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| 職 稱 | 負責、人廠長、經理、班長、、、 | | | | |
| 工作項目 | 經營、、、 | | | | |

註：1. 本表不敷使用時，請自行影印備用。

2. 每張表限填一人。

三、工廠組織系統圖及從業人員工作配置表

(一)酒莊組織系統圖（請依各酒莊實際工作配置延伸圖表或加註各單位人員姓名)

|  |
| --- |
| 莊主  ××  行政部門  經理：××  （營銷管理）  品管組  組長：××  （原物料品檢、管控）  作業員  班員-共××名  生產部門  （研發、製造）  廠長：×× |

四、酒莊的配置圖

註：1. 請繪圖並標示酒莊室內（如製酒區、品管室、辦公室、展售區、廁所、地窖、倉儲區或品酒區等）及戶外（包括停車場）平面配置的尺寸、面積。

2. 本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

（請依各酒莊實際配置尺寸繪製）

**原料處理區100M2**

**備料區**

**60 M2**

**後發酵區 150 M2**

**更衣室12.5 M2**

**前發酵區**

**200 M2**

**廁所**

**12.5 M2**

**參觀休息室**

**157.5 M2**

**檢驗室**

**12.5 M2**

**包裝室**

**60 M2**

**地下倉儲酒窖160 M2**

**品酒區**

**辦公室**

**停車場**

**400 M2**

**展示區**

**觀景亭**

**400M2**

五、酒類生產主要機器設備配置圖

註：1.請繪圖酒類製造及包裝區內各作業場所主要機器設備之配置及名稱。

2.若作業區有依清潔度做隔離者，請以顏色區分標示。

（請依各酒莊實際機器配置繪製）

品

酒

區

農特產展示區

**殺**

**菌**

**機**

包裝室

**自動充填機**

**純水處理機**

**純水殺菌機**

檢驗室

前發酵區

**發酵桶**

**蒸餾機**

**橡木桶**

**不銹鋼**

**貯水桶**

後發酵區

**不銹鋼發酵桶**

備料區

原料區

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 六、酒莊供酒類生產用硬體概況表  （請依各酒莊實際硬體設備圈選或填寫） | | | | |
| (一)製造作業場所 | |  |  |  |
| 項 目 | 內 容 | 原(材)料處理場 | 發酵熟成調理場 | 內包裝室 |
| (1)照明通風及空調設備 | 1.日光燈數目與瓦特 (Watts) | (4個320瓦) | (4個320瓦) | (4個450瓦) |
| 2.空調設備台數 | ( 0 台) | ( 0 台) | ( 0 台) |
| 3.抽、排風機台數 | ( 0 台) | ( 2 台) | ( 0 台) |
| 4.空氣過濾裝置 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (2)地面、牆壁及牆柱 | 1.地面建築材料 | ( RC、粉光) | ( RC、PU ) | ( RC、粉光) |
| 2.牆壁建築材料 | (RC＋鋼板) | ( RC ) | (RC＋防水水泥板 ) |
| (3)排水設施 | 1.排水溝有無防鼠、防蟲設施 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.排水溝有無防止逆流措施 | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
| (4)屋頂及天花構造 | 1.屋頂及天花板構造材料 | (RC＋鋼板) | (RC＋鋼板) | (RC＋鋼板) |
| 2.天花板有無塗漆 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.蒸汽、水、電及空調等配管有無暴露食品之直接上空 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (5)蒸汽、臭氣等排氣設備 | 1.窗戶數目 | ( 4 個) | ( 2 個) | ( 0 個) |
| 2.有無排氣設備 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (6)供水系統 | 1.用水種類 (請填自來水、地下水體或地面水體) | ( 地面水體  山泉水 ) | (地面水體  山泉水) | (地面水體  山泉水 ) |
| 2.每日用水量（最大用量） | ( 0.5 噸) | ( 0.5 噸) | ( 0.5 噸) |
| 3.使用非自來水者，用水水質每年有無依規定辦理水源水質檢驗。 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 4.水質檢驗機構名稱 | (環保署委託中環科技) | (環保署委託中環科技) | (環保署委託中環科技) |
| 5.最近一次的檢驗日期 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 6.地下水源與污染源之距離 | ( 公尺) | ( 公尺) | ( 公尺) |
| (7)洗手設施 | 1.有無洗手設備 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.水龍頭開關種類（如手動、電眼、肘動﹑腳踏式等）及數目 | ( 手動 ) | ( 手動 ) | ( 手動 ) |
| 3.有無洗潔劑及種類 | ( ) | ( ) | ( ) |
| 4.有無烘手機或拭手紙巾 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項 目 | 內 容 | | | 原(材)料處理場 | 發酵熟成調理場 | 內包裝室 |
| (8)有害動物防止設施  a.防鼠等設施 | 1.出入口有無防鼠等設施 | | | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.排水口有無防鼠等設施 | | | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| b.防蚊蠅、蟑螂等設施 | 1.窗子有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | | | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 2.出入口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | | | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| 3.排水口有無防蚊蠅、蟑螂等設施 | | | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) |
| (9)器具類洗淨設施 | 1.器具類洗淨設備種類 | | | ( 水龍頭 ) | ( 水龍頭 ) | ( 水龍頭 ) |
| 2.洗淨劑種類 | | | ( ) | ( ) | ( ) |
| 3.消毒劑種類 | | | ( ) | ( 酒精 ) | ( 酒精 ) |
| (10)人員衛生管理 | 1.作業員是否穿著乾淨之工作衣、帽及髮網等 | | | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
|  |  |  |
| 2.作業員是否配戴口罩 | | | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) | ( 是、否 ) |
| (11)內包裝室之隔間 | | 單獨隔間 ( 有、無 )  隔間方式 ( 玻璃、RC＋防火水泥板 ) | | | | |
| (12)原料處理區溫度調節 | | 冷氣機 ( 有、無 )，自然通風，抽風機 (台數 台)  作業時室內最高溫度 (夏天 30 ℃；冬天 18 ℃) | | | | |
| (13)發酵熟成調配處理區 | | 冷氣機 ( 有、無 )，自然通風，抽風機 (台數 2 台)  作業時室內最高溫度 (夏天 30 ℃；冬天 18 ℃) | | | | |
| (14)地窖熟成區 | | 冷氣機 ( 有、無 )，自然通風，抽風機 (台數 台)  室內最高溫度 (夏天 ℃；冬天 ℃) | | | | |
| (15)內包裝室溫度調節 | | 作業時室內最高溫度(夏天 30 ℃；冬天 18 ℃) | | | | |
| (16)廠內清洗與消毒 | | 清洗頻率 (視工作日而定，只要有作業則必定當日清洗 ) | | | | |
| 消毒頻率 ( ) | | | | |
| 清洗方法 ( 水洗 ) | | | | |
| 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱 ( 酒精 )，  濃度( 75％ )，溫度( 室溫 ℃) ] | | | | |
| 其他消毒方法 ( 二氧化硫水消毒 ) | | | | |
| (17)機械設備清洗與消毒 | | 管路清洗(CIP)設備 ( 有、無 ) | | | | |
| 清洗頻率 ( 有作業則必定當日清洗 ) | | | | |
| 消毒頻率 ( 有作業則必定當日消毒 ) | | | | |
| 清洗方法 ( 水洗 ) | | | | |
| 消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( 酒精 )，  濃度( 75％ )，溫度( 蒸汽 100 ℃) ] | | | | |
| 其他消毒方法 (二氧化硫水消毒 ) | | | | |
| (18)發酵熟成等桶槽之清洗消毒 | | 清洗方法 ( 水洗 )  消毒方法：熱水、蒸汽、消毒劑 [ 消毒劑名稱( 酒精 )，  濃度( 75％ )，溫度( 蒸汽 100 ℃) ] | | | | |
|  | |  | | | | |
| 項 目 | | | 內 容 | | | |
| (19)更 衣 室 | | 工作衣帽架 ( 有、無 )，個人衣櫃 ( 有、無 ) | | | | |
| 工作鞋架 ( 有、無 )，穿衣鏡 ( 有、無 ) | | | | |
| (20)品 管 室 | | 總面積 ( 20 ㎡)，官能品評設備 ( 有、無 ) | | | | |
| 微生物檢驗室單獨隔間 ( 有、無 )：面積 ( ㎡) | | | | |
| (21)廁 所 | | 廁所位置 ( 展示室 ) | | | | |
| 洗手設施 ( 有、無 ) | | | | |
| 防蟲設施 (如紗門或紗窗) ( 有、無 ) | | | | |
| 抽風設備 ( 有、無 ) | | | | |
|  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (二)倉儲設施 | | | | | |
| 項 目 | 內 容 | | | | |
| (1)冷凍庫 | 面 積 | 儲存溫度及溫度控制器種類 | 防鼠等設備 | 棧板或貨架 | 物品離地面  或牆壁距離 |
| 30 M2 | 溫度自動調節控制 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 15 公分) |
|  | -20oC |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
| (2)冷藏庫 | 100 M2 | 溫度自動調節控制 | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  | -5oC |
|  |  |
| (3)包裝材料儲存倉庫 | 60M2 |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 15 公分) |
|  |  |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
| (4)地窖 | 160 M2 |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 15 公分) |
|  |  |
|  |  | ( 有、無 ) | ( 有、無 ) | ( 公分) |
|  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 生產設備 | | | | | |
| 項 目 | 內 容 | | | | |
| (1)原料洗滌設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之處理能力 (kg/hr) |
| 洗選機 | 轉盤式 | 錏鐵 | 1 | 200 |
| 滾筒式篩洗機 | 臥式 | 不繡鋼 | 1 | 500 |
| (2)榨汁設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之處理能力 (kg/hr) |
| 遠心分離機 | 離心式 | 不繡鋼 | 1 | 300 |
|  |  |  |  |  |
| (2)發酵及調理桶槽  （註明有否附加攪拌器或溫控設備） | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 桶 數 |  |
| 恆溫發酵桶 | 立式1000L | 不鏽鋼 | 1 | 溫控冷熱交換循環 |
| 儲酒槽 | 225L | 不銹鋼 | 1 |  |
| 勾兌槽 | 立式500 L | 不鏽鋼 | 1 |  |
|  |  |  |  |  |
| (3)輸送設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之輸送能力 (kg/hr) |
| 不繡鋼輸送帶 | 3hp | 不鏽鋼 | 1 | 500 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (4)過濾設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 每小時之最大過濾能力 (kg/hr) |
| 板式過慮機 | 板式160cm | 不銹鋼 | 1 | 1000 L/hr |
| 濾心過濾機 | 3段式 | 不銹鋼 | 1 | 350 L/hr |
| (5)殺菌設備 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 容 量 (公升) |
| 管式殺菌機 | 管式 | 不銹鋼 | 1 | 500 |
| 瞬間殺菌機 | 管式 | 不銹鋼 | 1 | 1000 |
| (6)蒸餾機 | 名 稱 | 型式及大小 | 材 質 | 台 數 | 容 量 (公升) |
| 真空低溫蒸餾機 | 真空低溫 | 不銹鋼 | 1 | 500 |
|  |  |  |  |  |
| (7)容器洗滌消毒設備 | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 每小時洗瓶數 | |
| 高壓沖洗機 |  | 1 | 500瓶 | |
| 滅菌釜 |  | 1 | 500瓶 | |
| (8)包裝設備 | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 每小時之包裝能力(kg/hr) | |
| 充填機 | 旋轉式 | 1 | 3000瓶/ hr | |
| 收縮機 | 立式 | 1 | 3000瓶/hr | |
| 軟木打栓機 | 自動式 | 1 | 350瓶/hr | |
| 貼標打印機 | 單面 | 1 | 300瓶/hr | |
| 驗光燈箱 | 白光式 | 1 | 500瓶/hr | |
| 熱縮收模機 | 直熱式 | 1 | 350瓶/hr | |
|  |  |  |  | |
| (9)其他設備  （如堆高機﹑CIP清洗消毒系統等） | 名 稱 | 型 式 | 台 數 | 效 能 | |
| 高壓沖洗機 |  | 1 |  | |
| 堆高機 | 鋼鐵 | 1 | 10000 kg/hr | |  |
|  |  |  |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| (四)品質管制設備 |  |  |  |
| 項 目 | 型 式 | 數 目 | 用 途 及 性 能 |
| (1) 品溫測定用溫度計 | 酒精溫度計0-120℃ | 1支 | 發酵控溫 |
| (2) 酒精度計 | 酒精比重式 | 一套（1支） | 測量酒精度 |
| (3) 酒精蒸餾裝置 | 玻璃管式 | 1組 | 測量發酵中及成品酒之酒精度 |
| (4) pH 值 測 定 計 | 電子式 | 1台 | 測定酸鹼值 |
| (5) 滴定設備 | 玻璃管式 | 1組 | 滴定酸度 |
| (6) SO2測定裝置 | 氮氣玻璃管 | 1組 | SO2殘留量 |
| (7) 揮發性酸之蒸餾裝置 | 揮發性酸蒸餾組 | 1組 | 測揮發性酸 |
| (8) 甲醇快速測定設備 | 測定劑 | 1組 | 測定甲醇含量 |
|  | 分光光度計 | 1台 | 測定甲醇含量 |
|  | 氣象層析儀 | 1台 | 測定甲醇含量 |
| (9) 其他檢驗設備 | 電子式水質檢測器 | 1台 | 純水檢測 |
|  | 糖度計 | 折射式 | 糖度測定 |
|  | 電磁式加熱攪拌器 | 1組 |  |
|  | 培養箱 | 1台 | 微生物培養 |
|  | 無菌操作台 | 1台 | 微生物培養 |
|  | 顯微鏡 | 1台 | 微生物培養 |
|  | 電子天平 | 1台 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

七、產品生產流程圖（請依各酒莊實際產品生產流程繪製）

1. 請將目前貴酒莊已生產之酒類產品：釀造酒、蒸餾酒或再製酒，每種產品之製造流程分述於下面空白處。若不敷使用，請自行複印。
2. 若原料處理部分不在場內，請註明在何處處理加工。

**釀造酒（範例感謝信義鄉農會梅子酒莊提供）**

**三角關係葡萄釀造酒流程圖**

葡萄購入

過磅品檢

清洗．去梗

糖度及

酸度調整

接種酵母

酵母活化馴養

浸皮發酵

過濾轉桶

過濾

低溫熟成

控溫25℃

糖度及SO2

調整

精細過濾及

無菌過濾

冷安定處理

銷售

噴印日期

套瓶套

加熱縮膜

封瓶

充填裝瓶

洗瓶．滅菌

壓榨

沉降處理

添加皂土

橡木桶

貯酒熟成

澄清

過濾轉桶

品管檢驗及

安定性試驗

酒窖熟成一年

檢測

SO2

熟成期三個月至六個月

SO275ppm

八、廢棄物及廢水處理概況

（請依各酒莊實際處理狀況填寫）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廢棄物（水）名稱 | 數量（每日最大量） | 處 理 方 法 |
| 果核、果籽 | 0.5噸 | 回收果園 |
| 洗滌用水 | 0.5噸 | 排水溝流放 |
| 果 渣 | 0.3噸 | 堆肥用 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

九、酒莊之環境資源概況

1. 基地及周邊土地使用情形

（1）地理位置描述：酒莊位於

（2）鄰近觀光景點描述：本區處於歷史悠久的××景觀點。

（3）酒莊地理特色或產業文化：本區素以生產優質××聞名…

（4）酒莊硬體設施描述：酒莊佔地2000餘坪，園區內設置有釀酒室、酒品展示區、品酒室…；

（5）聯外交通動線系統與附屬設施：本區設有共100個停車位，如您開車南下可由…，如搭成大眾交通工具可由…

（6）附屬設施： 兒童遊戲區、自然生態園區、露營區…

十、營運計畫

（一） 經營的基本理念與方針

本酒莊將配合年度產業文化活動、休閒觀光產業發展事業計劃，共同推行策略聯盟之營運目標，以創造農產品附加價值，提高農民收益。

1. 全程目標

農村酒莊之設置，擬與地區休閒文化、觀光產業及休憩資源結合，以帶動觀光人潮。並為本鄉農業奠基，提升為國際級休閒觀光產業重鎮。

2. 預期效益

(1)…，以達到產業振興。預估每年將為本區帶來豐富的營收，達到社區共榮。

(2) 提升農業經濟效益與就業機會…。

（二） 行銷計畫

1. 產品

本酒莊產品組合將以具有多樣性與多變性之酒品來滿足顧客需求….

2. 價格

初期以“大眾化價位“與”多元化產品”來經營，…提高經營收入。

3. 行銷策略

　　　(1) 與其它休閒農業區策略聯盟。

(2) 與旅行社（業）合作

(3) 配合媒體傳播刊登及印製各種宣傳廣告。

4. 銷售方式

　　 (1) 展售會

　　(2) 促銷活動

* 1. 財務管理計畫

1. 投資內容及經費說明。

目前酒莊將硬體建設分為四期…..預計在第四期補強酒莊與文化之設施…。

1. 營運收支效益分析

|  |  |
| --- | --- |
| ××酒莊 | |
| 97年度收支效益分析 | |
| 收入 | 200萬 |
| 支出 | 50萬 |
| 盈餘 | 150萬 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ××酒莊 | | |
| 98年度預估收支效益分析 | | |
| 項目 | 預估收入 | 預估支出 |
| 酒品銷售 | 400萬 |  |
| 其他產品銷售 | 100萬 |  |
| 原料收購 |  | 10萬 |
| 包材 |  | 1萬 |
| 水電費 |  | 12萬 |
| 人員薪資 |  | 100萬 |
| 稅金 |  | 10萬 |
| 預估盈餘 | 367萬 | |

1. 風險管理機制：
2. 酒莊營運之財務、環境、技術及人事管理防範及措施。

例如：建立內部稽核功能解決財務管理可能造成風險，投保及培訓技術人才加以防制。

1. 產品生產及營運管理防範及措施防範及措施

具體說明保險計畫針對產物、公共意外責任險、營運損失險等防範措施。

十一、附件：請提供下列資料，並依序排列裝訂。

(一)、酒製造業許可執照影本乙份。

附件於後

(二)、衛生管理標準書乙份。

見附件一

(三)、製程作業標準書乙份。

見附件二

(四)、品質管制標準書乙份。

見附件三

(五)、專門技術人員受訓結業證書影本各乙份。

附件於後

(六)、財政部酒品立案登記之證明文件影印本乙份。

附件於後