

☒ 일반 면허 ☐ 전통주 면허 ☐ 소규모주류면허 탁주 제조방법 승인신청서(예시)									
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항									
신청인	①제 조 장 명 칭	국세주조장			②전 화 번 호	(010) 000 - 0000			
	③대 표 자 성 명	김국세			④사 업 자 등 록 번 호	123-45-67890			
	⑤제 조 장 소 재 지	제주특별자치도 서귀포시							
신청 내 용									
⑥생산구분	☒ 자가 ☐ 위탁								
⑦신청구분	☒ 면허신청 ☐ 추가 ☐ 변경			⑧제조방법기호	가	⑨변경시(중전기호)			
⑩상 표 명	국세막걸리			⑪알코올분(%)	6.0				
1. 입국 제조방법(원료명 : 쌀, 밀가루 등)									
원 료 배 합 수 량									
⑫원료명		⑬사용량(kg)		⑭조제종국(g)		⑮분말종국(g)		⑯종국사용비율(%)	
밀가루		30		75				0.25	
2. 원액 제조방법(발효원료 등은 원료 종류별로 원료명과 사용량을 기재)									
원료 종류 원료명		원 료 배 합 수 량						각종 수량	
		밀술	1단	2단	3단	계	당화력 (SP)		
⑰입국	밀가루	2	28			30(kg)	60	⑳담금조 용기용량(ℓ)	400
⑱녹말재료 (쌀, 밀가루 등)	쌀			70		70(kg)		㉑숙성술덧 예정수량(ℓ)	272.8
						(kg)		㉒숙성술덧 알코올분(%)	16
⑲효모		10				10(g)		㉓술지게미 수량(ℓ)	5
⑳젖산		20				20(ml)		㉔탁주원액 수량(ℓ)	267.8
㉑누룩				2		2(kg)	300	㉕살균여부	☒ 비살균 ☐ 살균
㉒조효소제				1		1(kg)	1,500		
㉓정제효소제						(kg)			
㉔식물	복분자				10	10(kg)			
	물엿				5	5(kg)			
㉕급수		3	45	112		160(ℓ)			
3. 주류 1담금 제성방법									
㉖탁주원액		⑳첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉗첨가 후의 수량(ℓ)		㉘제품 예정			
알코올분(%)	수량(ℓ)					알코올분(%)	수량(ℓ)		
16	267.8	446.3		714.1		6.0		714.1	
4. 첨가재료[첨가재료는 종류별로 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]									
㉙종류	㉚품명	㉛사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉜비중	㉝순도	㉙종류	㉚품명	㉛사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉜비중	㉝순도
	아스파탐	60 g	1.46	99.5		구연산	100 g	1.63	99.5
	사파르트론	50 g	1.435	99.5					
「주류면허 등에 관한 법률 시행령」 제37조 제1항에 따라 승인 신청합니다.									
년 월 일 신 청 인 (서명 또는 인)									
세 무 서 장 귀 하									
첨부서류 : 1. 제조공정도 및 설명서 1부, 제조방법신청 사유서 1부 2. 주류제조면허 추천신청서(사업계획서) 사본 1부(전통주면허 신청자에 한함) 3. 위탁계약서 사본 1부(위탁생산 신청자에 한함)									

1. 입국 제조방법(입국제조 시 기재)

1. 입국 제조방법(원료명 : 쌀, 밀가루 등)				
원 료 배 합 수 량				
⑫원료명	⑬사용량(kg)	⑭조제중국(g)	⑮분말중국(g)	⑯중국사용비율(%)
밀가루	30	75		0.25

<밀가루 30kg을 사용하여 입국을 제조>

⑫⑬ 원료명에 밀가루로 기재하고, 사용량 30(kg)을 기재

⑭ 조제중국 사용량 75(g)을 기재

⑯ 중국 사용비율 = 0.25(%)

$$\text{○중국 사용비율} = \frac{75(\text{g})}{30(\text{kg}) \times 1,000} \times 100 = 0.25$$

2. 원액제조방법

2. 원액 제조방법(발효원료 등은 원료 종류별로 원료명과 사용량을 기재)									
원료 종류 원료명		원 료 배 합 수 량					각종 수량		
		밀술	1단	2단	3단	계			
⑰입국	밀가루	2	28			30(kg)	60	⑳담금조 용기용량(ℓ)	400
⑱녹말재료 (쌀, 밀가루 등)	쌀			70		70(kg)		㉑숙성술덧 예정수량(ℓ)	272.8
						(kg)		㉒숙성술덧 알코올분(%)	16
⑲효모		10				10(g)		㉓술지게미 수량(ℓ)	5
⑳젖산		20				20(ml)		㉔탁주원액 수량(ℓ)	267.8
㉑누룩				2		2(kg)	300	㉕살균여부	☒ 비살균 ☐ 살균
㉒조효소제				1		1(kg)	1,500		
㉓정제효소제						(kg)			
㉔식물	복분자				10	10(kg)			
물엿					5	5(kg)			
㉕급수		3	45	112		160(ℓ)			

<밀가루 입국 30kg, 쌀 70kg, 복분자 10kg, 물엿 5kg을 사용하는 제조방법>

⑰ 밀가루 입국을 밀술 2kg, 1단 28kg을 사용량을 기재하고, 발효제의 당화력(SP) 60을 기재

⑱ 쌀은 2단에 70kg을 기재

⑲ 효모는 밀술에 10g을 기재

⑳ 산도조절용 젖산은 밀술에 20ml을 기재

㉑ 누룩은 2단에 3kg을 기재하고, 발효제의 당화력(SP) 300을 기재

㉒ 조효소제는 2단에 1kg을 기재하고, 발효제의 당화력(SP) 1,500을 기재

㉔ 복분자는 식물의 과실로 3단에 10kg을 기재하고, 물엿은 첨가재료의 당분으로 3단에 5kg을 기재

- ㉕ 각 담금별 밀술에 3ℓ, 1단에 45ℓ, 2단에 112ℓ, 계 160ℓ을 기재
- ㉖ 사용하는 용기용량을 400ℓ을 기재
- ㉗ 최종담금 숙성술덧 예정수량은 각각의 원료량에 아래의 원료별 숙성수량을 곱하고 첨가한 급수량을 더한 량을 기재

■ 원료별 숙성술덧 예정수량(ℓ)

원료별	숙성수량 비율	㉗ 최종담금 숙성술덧 예정수량(ℓ)예시 예1) 밀가루 30kg, 쌀70kg, 누룩 2kg, 조효소제 1kg, 복분자 10kg, 물엿 5kg, 급수 160ℓ = (30kg * 0.9) + (70kg * 1) + (2kg * 0.7) + (1kg * 0.9) + (10kg * 1) + (5kg * 0.7) + 160ℓ = 272.8ℓ
쌀	1.00	
밀가루	0.90	
옥분	1.20	
보리쌀	1.05	
전 분	0.90	
과당(물엿 등)	0.70	
누룩	0.70	
조효소제	0.90	

- ㉘ 발효가 끝난 숙성술덧의 알코올분 16(%) 기재
- ㉙ 술지게미 수량 5ℓ을 기재

$$\text{○ 술지게미 비율} = \frac{5(\ell)}{115(\text{kg})} \times 100 = 4.34\%$$

* 일반적으로 녹말재료의 경우 5% 이내의 지게미가 발생

- ㉚ 탁주원주수량은 (㉗숙성술덧 예정수량 272.8 - ㉙술지게미 수량 5) 267.8을 기재
- ㉛ 최종제품의 살균여부 체크

3. 주류 1담금 제성방법

3. 주류 1담금 제성방법					
㉚탁주원액		㉛첨가재료와 후수 합계량(ℓ)	㉜첨가 후의 수량(ℓ)	㉝제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
16	267.8	446.3	714.1	6	714.1

- ㉚ 탁주원액의 알코올분은 ㉘숙성술덧 알코올분 16% 기재하고, 수량은 ㉚탁주원액 수량 267.8을 기재
- ㉜ 첨가 후의 수량은 ㉚탁주원액, ㉛첨가재료와 후수 합계량을 합한 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함

$$\text{○ 첨가 후의 수량} = \frac{\text{㉚탁주원액(수량 * 알코올분)}}{\text{㉝제품예정 알코올분}}$$

$$\bigcirc \text{첨가 후의 수량} = \frac{267.8 * 0.16}{0.06} = 714.1$$

㉓ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가재료와 후수 합계량을 기재

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수합계량} = \text{㉔ 첨가 후의 수량} - \text{㉒탁주원액 수량}$$

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수 합계량} = 714.1 - 267.8 = 446.3$$

㉕ 제품예정 알코올분은 상표상의 알코올분 6%을 기재하고, 수량은 ㉔ 첨가 후의 수량 714.1을 기재

4. 첨가재료

4. 첨가재료[첨가재료는 종류별로 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]									
㉖종류	㉗품명	㉘사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉙비중	㉚순도	㉖종류	㉗품명	㉘사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉙비중	㉚순도
	아스파탐	60 g	1.46	99.5		구연산	100 g	1.63	99.5
	사카린나트륨	50 g	1.435	99.5					

㉗ 첨가재료 종류별로 품명(아스파탐, 사카린나트륨, 구연산)을 구분 기재

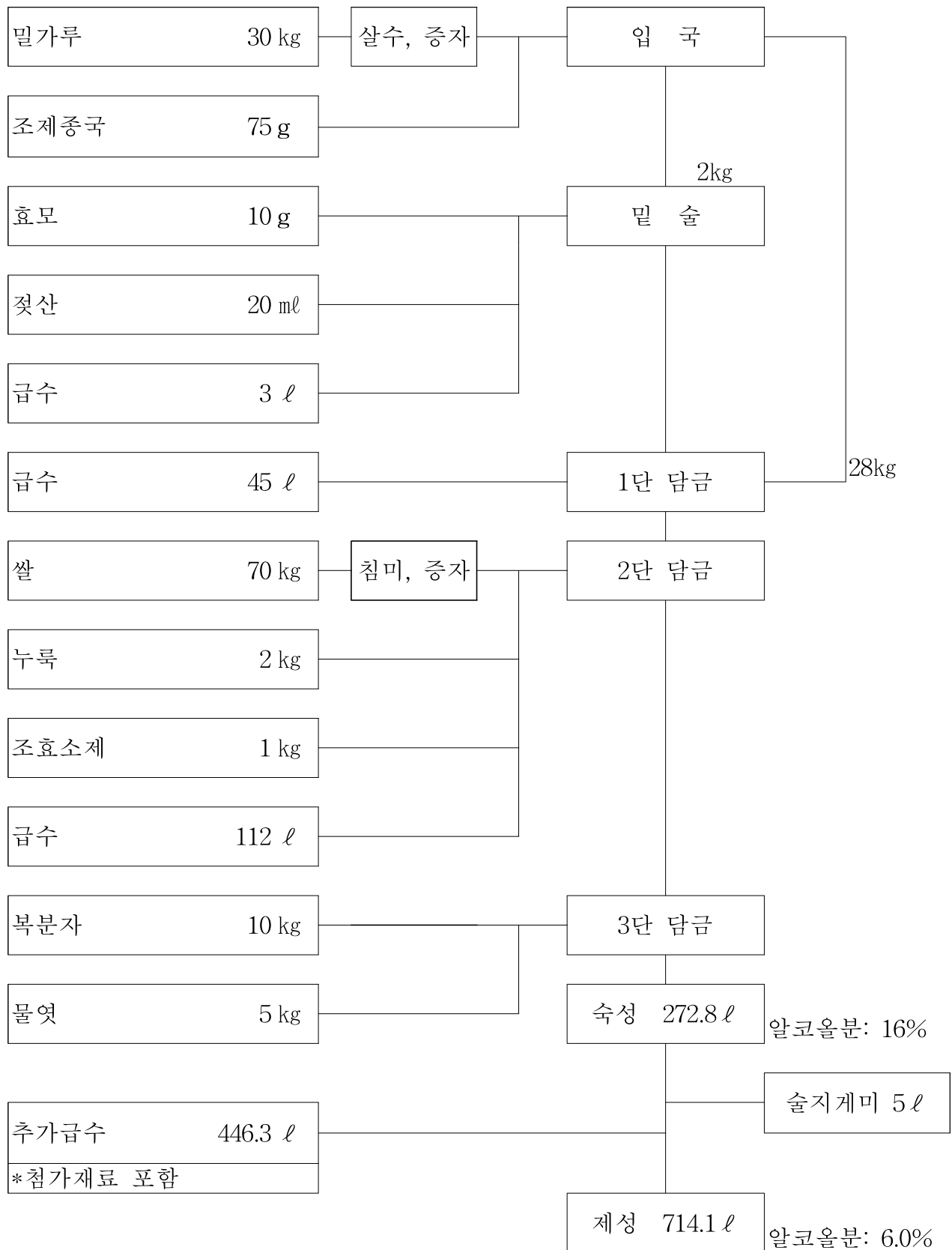
㉘ 첨가재료 종류별로 사용량[kg,g,ℓ,ml](아스파탐, 사카린나트륨, 구연산)을 기재

㉙㉚ 비중과 순도는 제품(아스파탐, 사카린나트륨, 구연산) 상표에 표기된 수치를 기재

□ 첨부서류(예시)

1. 제조공정설명서

가. 제조공정도



*첨가재료 : 아스파탐 60g, 구연산 100g, 사카린나트륨 50g

나. 제조과정설명

1. 밀가루 30kg를 증자 후 식혀 조제종국 75g을 혼합해 입국을 만든다.
2. 밀입국 2kg와 효모 10g 젖산 20ml 급수 3ℓ를 넣어 밑술을 4일 동안 발효시킨다.
3. 담금조에 밑술과 밀입국 28kg 급수 45ℓ를 넣어 4일 동안 발효시킨다.(1단 담금)
4. 추가적으로 누룩 2kg, 조효소제 1kg, 급수 112ℓ, 고두밥(쌀 70kg)을 넣어 4일 동안 발효시킨다.(2단 담금)
5. 마지막으로 복분자 10kg, 물엿 5kg를 넣어 1일 숙성한다.(3단 담금)
6. 완성된 16% 숙성술덧 272.8ℓ 중 지게미 5ℓ를 걸러내고 추가급수에 첨가재료를 포함 후 446.3ℓ 첨가해 714.1ℓ로 제성한다.(알코올분 6.0%)
7. 병입 포장 후 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서

소비자 입맛에 맞춰 복분자를 첨가한 막걸리를 만들고자 합니다.