

☒ 일반 면허 ☐ 전통주 면허 ☐ 소규모주류면허						약주 제조방법 승인신청서(예시)						
근거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항												
신청인	①제조장명칭				국세양조장				②전화번호		(010) 000 - 0000	
	③대표자성명				김국세				④사업자등록번호		123-45-67890	
	⑤제조장소재지				제주특별자치도 서귀포시							
신 청 내 용												
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁										
⑦신청구분		☒ 면허신청 ☐ 추가 ☐ 변경				⑧제조방법기호			⑨변경시(종전기호)			
⑩상표명		국세약주				⑪알코올분(%)		12.0				
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				
2. 원액 제조방법(발효원료 등은 원료 종류별로 원료명과 사용량을 기재)												
원료 종류 원료명		원 료 배 합 수 량						각종 수량				
		밑술	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)		㉑숙성숯덧 예정수량(ℓ)		269.3		
						(kg)		㉒숙성숯덧 알코올분(%)		16.5		
⑲효모		10				10(g)		㉓술지게미 수량(ℓ)		27		
⑳젖산		20				20(ml)		㉔약주원액 수량(ℓ)		242.3		
㉑누룩				2		2(kg)	300	㉕살균여부		☒ 비살균 ☐ 살균		
㉒조효소제, 정제효소제				1		1(kg)	1,500					
㉓식물	복분자			10		10(kg)						
						(kg)						
㉔급수		3	45	112		160(ℓ)						
3. 주류 1담금 제정방법 (첨가하는 주류(주정, 증류식소주)는 소주 제조방법 승인신청서【별지 제11 서식】에 의해 별도작성 첨부)												
㉗약주원액		㉘첨가하는 주류 (주정, 증류식소주)				㉙첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉚첨가후의 수량(ℓ)		㉛제품 예정		
알코올분(%)	수 량(ℓ)	알코올분(%)	수 량(ℓ)							알코올분(%)	수량(ℓ)	
16.5	242.3					90.8		333.1		12.0	333.1	
4. 첨가재료[첨가재료는 종류별로 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]												
㉜종류	㉝품명	㉞사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉟비중	㊱순도	㉜종류	㉝품명	㉞사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉟비중	㊱순도			
	아스파탐	60 g	1.46	99.5		구연산	100 g	1.63	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(전통주면허신청자에 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		원 료 배 합 수 량						각종 수량		
		원료명	밀술	1단	2단	3단	계	당화력 (SP)	㉔담금조 용기용량(ℓ)	400
⑰입국	밀가루	2	28				30(kg)	60	㉗숙성술덧 예정수량(ℓ)	269.3
⑱ 녹말 재료 (쌀, 밀가루 등)	쌀			70			70(kg)		㉘숙성술덧 알코올분(%)	16.5
							(kg)		㉙술지게미 수량(ℓ)	27
⑲효모		10					10(g)		㉚약주원액 수량(ℓ)	242.3
⑳젖산		20					20(ml)			
㉑누룩				2			2(kg)	300		
㉒조효소제				1			1(kg)	1,500		
㉓식물	복분자			10			10(kg)			
㉔							(kg)			
㉕급수		3	45	112			160(ℓ)			

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

⑰ 밀가루 입국을 밀술 2kg, 1단에 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 2kg을 기재하고, 발효제의 당화력(SP) 300을 기재

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

㉓ 복분자는 식물의 과실로 2단에 10kg을 기재

- ㉔ 각 담금별 밑술에 3ℓ, 1단에 45ℓ, 2단에 112ℓ, 계 160ℓ을 기재
- ㉕ 사용하는 용기용량을 400ℓ을 기재
- ㉖ 최종담금 숙성술덧 예정수량은 각각의 원료량에 아래의 원료별 숙성수량을 곱하고 첨가한 급수량을 더한 양을 기재

■ 원료별 숙성술덧 예정수량(ℓ)

원료별	숙성수량 비율	㉘ 최종담금 숙성술덧 예정수량(ℓ)예시 예) 밀가루 30kg, 쌀70kg, 누룩 2kg, 조 효소제 1kg, 복분자 10kg, 급수 160ℓ = (30kg * 0.9) + (70kg * 1) + (2kg * 0.7) + (1kg * 0.9) + (10kg * 1) + 160ℓ = 269.3ℓ
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	

- ㉗ 발효가 끝난 숙성술덧의 알코올분 16.5(%) 기재
- ㉘ 술지게미 수량 27ℓ을 기재

$$\bigcirc \text{술지게미 비율} = \frac{27(\ell)}{113(\text{kg})} \times 100 = 23.9\%$$

* 일반적으로 녹말재료의 경우 30% 이내의 지게미가 발생

- ㉙ 약주원주수량(㉗숙성술덧 예정수량 269.3 - ㉘술지게미 수량 27)은 242.2을 기재
- ㉚ 살균여부 기재

3. 주류 1담금 제성방법

3. 주류 1담금 제성방법 (첨가하는 주류(주정, 증류식소주)는 소주 제조방법신청서 【별지 제11 서식】에 의해 별도작성 첨부)							
㉛약주원액		㉜첨가하는 주류 (주정, 증류식소주)		㉝첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉞첨가후의 수량(ℓ)	㉟제품 예정	
알코올분(%)	수 량(ℓ)	알코올분(%)	수 량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
16.5	242.3	0	0	90.8	333.1	12	333.1

- ㉛ 약주원액의 알코올분은 ㉘숙성술덧 알코올분 16.5를 기재하고, 수량은 ㉚약주원액 수량 242.3을 기재
- ㉜ 첨가하는 주류(주정, 증류식소주)가 없음으로 생략
첨가하는 주류(주정, 증류식소주)가 있으면 소주 제조방법신청서 【별지 제11 서식】에 의해 별도작성하여 첨부하고, 첨가하는 주류의 알코올분과 수량을 기재

㉔ 첨가 후의 수량은 ㉑약주원액, ㉓첨가재료와 후수합계량을 합한 수량과 아래의 계산한 수량 이 같아야 함

$$\bigcirc \text{첨가 후의 수량} = \frac{\text{㉑약주원액(수량} \times \text{알코올분)} + \text{㉒첨가하는 주류(수량} \times \text{알코올분)}}{\text{㉕제품예정 알코올분}}$$

$$\bigcirc \text{첨가 후의 수량} = \frac{(24.3 \times 0.165) + (0 \times 0)}{0.12} = 333.1$$

㉓ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가재료와 후수합계량 90.8을 기재

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수합계량} = \text{㉔ 첨가 후의 수량} - (\text{㉑약주원액 수량} + \text{㉒첨가하는 주류 수량})$$

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수합계량} = 333.1 - (242.3 + 0) = 90.8$$

㉕ 제품예정 알코올분은 상표상의 알코올분 12%을 기재하고, 수량은 ㉔ 첨가 후의 수량 333.1을 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

㉗ 첨가재료 종류별로 품명(아스파탐, 구연산)을 구분 기재

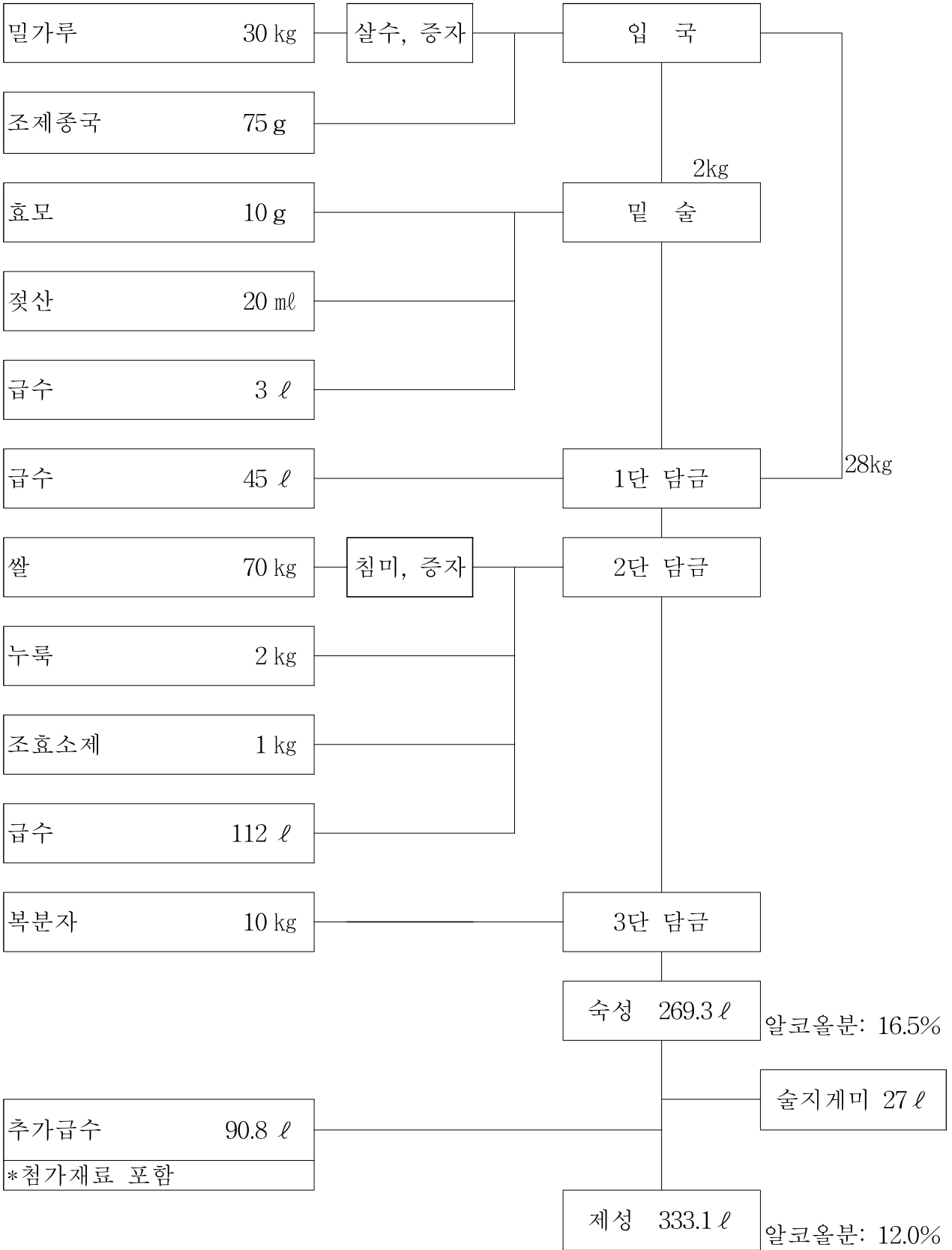
㉘ 첨가재료 종류별로 사용량(아스파탐,구연산)을 기재

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

□ 첨부서류(예시)

1. 제조공정설명서

가. 제조공정도



나. 제조공정설명

1. 밀가루 30kg를 증자 후 식혀 조제종국 75g을 혼합해 입국을 만든다.
2. 밀입국 2kg와 효모 10g 젖산 20ml 급수 3ℓ를 넣어 밀술을 4일 동안 발효시킨다.
3. 담금조에 밀술과 밀입국 28kg 급수 45ℓ를 넣어 4일 발효시킨다.(1단 담금)
4. 추가적으로 누룩 3kg, 조효소제 1kg, 급수 112ℓ, 고두밥(쌀 70kg)을 넣어 4일 발효시킨다.(2단 담금)
5. 마지막으로 복분자 10kg 넣어 1일간 숙성한다.(3단 담금)
6. 완성된 16.5% 숙성술덧 269.3ℓ 중 지게미 27ℓ를 걸러내고 추가급수에 첨가 재료를 포함 후 90.8ℓ 첨가해 333.1ℓ로 제성한다.(알코올분 12%)
7. 병입 포장 후 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서 예시

소비자 입맛에 맞춰 복분자를 첨가한 약주를 만들고자 합니다.