

□ 청주 제조방법 신청서 작성예시

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(%)
쌀	30	75		0.25

<밀가루 30kg을 사용하여 입국을 제조>

⑫⑬ 원료명에 쌀로 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

3. 원액 제조방법 (발효원료 등은 원료 종류별로 원료명과 사용량을 기재)								
원 료 종 류	원 료 배 합 수 량						각종 수량	
	밀술	1단	2단	3단	4단	계	⑳담금조 용기용량(ℓ)	40
⑰쌀입국	2	28				30(kg)	㉑숙성술덧 수량(ℓ)	260.9
⑱쌀			70			70(kg)	㉒숙성술덧 알코올분(%)	16.0
⑲효모	10					10(g)	㉓조미알코올 수량(ℓ)	0
㉔젖산	20					20(ml)	㉕술지게미 수량(ℓ)	20.9
㉖식물						(kg)	㉗청주원액 수량(ℓ)	240
조 효소제			1			1(kg)	㉘청주원액 알코올분(%)	16.0
㉙급수	3	45	112			160(ℓ)	㉚원료정미비율(%)	

<쌀입국 30kg, 쌀 70kg을 사용하는 제조방법>

⑰ 쌀입국을 밀술 2kg, 1단에 28kg을 사용량을 기재

⑱ 쌀은 2단에 70kg을 기재

효모는 밀술에 10g을 기재

⑲ 산도조절용 젖산은 밀술에 20ml을 기재

㉔ 발효과정의 식물 사용량 없음

㉖ 조효소제는 2단에 1kg을 기재하고, 발효제의 당화력(SP) 1,500을 기재

㉙ 각 담금별 밀술에 3ℓ, 1단에 45ℓ, 2단에 112ℓ, 계 160ℓ를 기재

㉚ 사용하는 용기용량을 400ℓ를 기재

㉑ 숙성술덧 수량은 각각의 원료량에 아래의 원료별 숙성수량을 곱하고 첨가한

급수량을 더한 양을 기재

■ 원료별 숙성술덧 수량(L/Kg)

원료별	숙성수량 비율	②③ 숙성술덧 수량(ℓ)예시 예) 쌀(입국포함)100kg, 조효소제 1kg, 급수 160 ℓ = (100kg * 1) + (1kg * 0.9) + 160 ℓ = 260.9 ℓ
쌀	1.00	
누룩	0.70	
조효소제	0.90	

②⑤ 발효가 끝난 숙성술덧의 알코올분 16% 기재

②⑥ 조미알코올 수량 0 ℓ 기재

②⑦ 술지게미 수량 20.9 ℓ 을 기재

$$\text{○ 술지게미 비율} = \frac{20.9(\ell)}{100(\text{kg})} \times 100 = 20.9\%$$

* 일반적으로 쌀의 경우 30% 이내의 지게미가 발생

②⑧ 청주원액수량은 (②④ 숙성술덧 수량 260.9 - ②⑦ 술지게미 수량 20.9 + ②⑥ 조미알코올 수량 0 ℓ) 240을 기재

②⑨ ②⑤ 숙성술덧의 알코올분 16% 기재(조미알코올을 사용하지 않는 경우)

③⑩ 쌀 정미비율 기재

3. 주류 1담금 제성방법

4. 주류 1담금 제성방법					
③① 청주원액		③② 첨가재료와 후수합계량(ℓ)	③③ 첨가 후의 수량(ℓ)	③④ 제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
16	240	55.3	295.3	13	295.3

③① 청주원액의 알코올분은 ②⑨ 청주원액 알코올분 16% 기재하고, 수량은 ②⑧ 청주원액 수량 240을 기재

③③ 첨가 후의 수량은 ③① 청주원액, ③② 첨가재료와 후수 합계량을 합한 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함

$$\text{○ 첨가 후의 수량} = \frac{(240 * 0.16)}{0.13} = 295.3$$

제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 ③② 첨가재료와 후수 합계량을 기재

$$\text{○ 첨가재료와 후수 합계량} = 295.3 - 240 = 55.3$$

㉔ 제품예정 알코올분은 상표상의 알코올분 13%을 기재하고, 수량은 ㉓ 첨가 후의 수량 295.3을 기재

4. 첨가재료

4. 첨가재료[첨가재료는 종류별로 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]									
㉕종류	㉖품명	㉗사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉘비중	㉙순도	㉕종류	㉖품명	㉗사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉘비중	㉙순도
	아스파탐	60 g	1.46	99.5		구연산	100 g	1.63	99.5

㉖ 첨가재료 종류별로 품명(아스파탐, 구연산)을 구분 기재

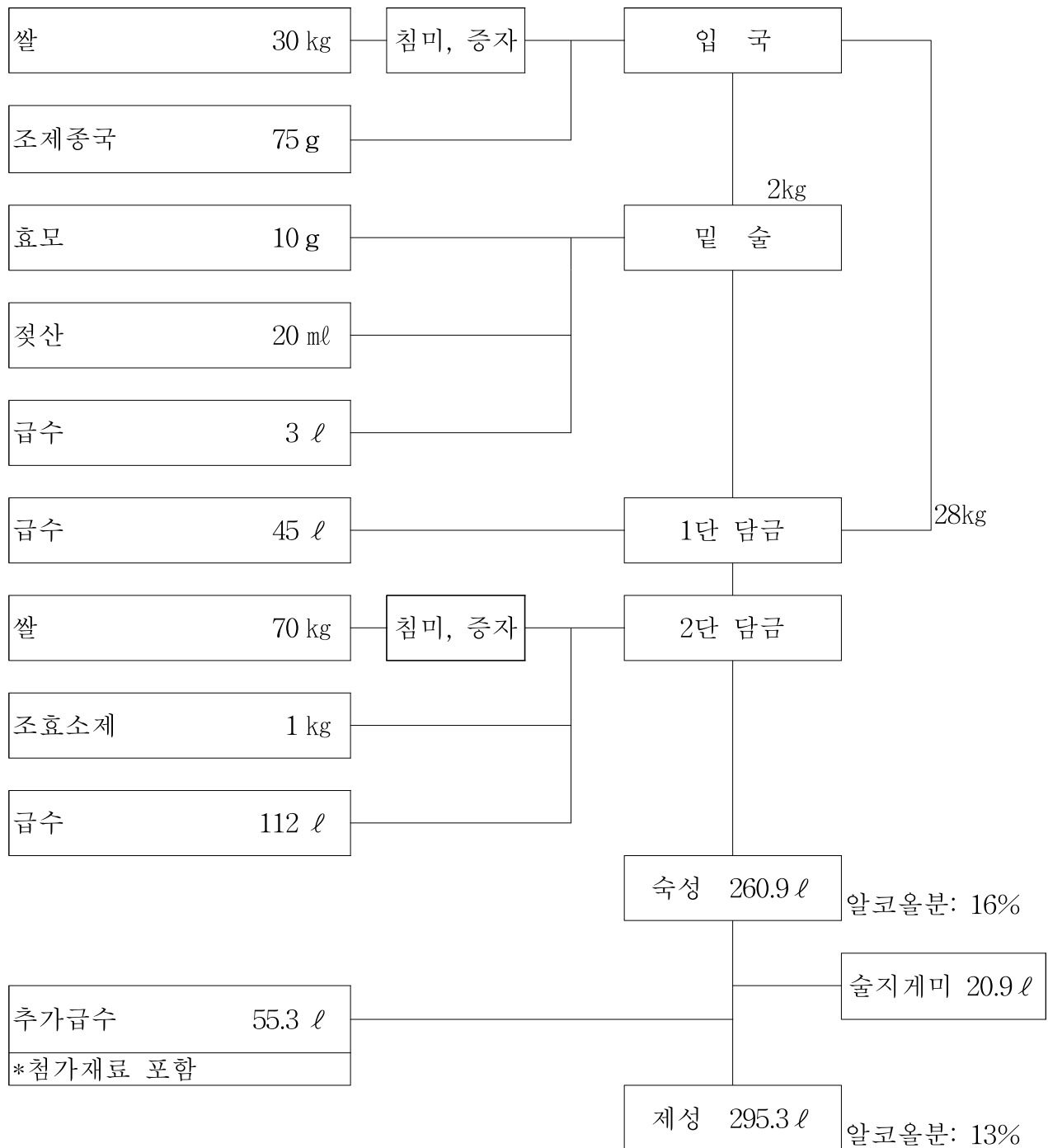
㉗ 첨가재료 종류별로 사용량(아스파탐, 구연산)을 기재

㉘㉙ 비중과 순도는 제품(아스파탐, 구연산) 상표에 표기된 수치를 기재

□ 첨부서류(예시)

1. 제조공정설명서

가. 제조공정도



*첨가재료 : 아스파탐 60g, 구연산 100g

나. 제조과정설명

1. 쌀 30kg를 찹미, 증자 후 식혀 조제종국 75g을 혼합해 입국을 만든다.
2. 쌀입국 2kg와 효모 10g 젖산 20ml 급수 3ℓ를 넣어 밑술을 4일 동안 발효시킨다.
3. 담금조에 밑술과 쌀입국 28kg 급수 45ℓ를 넣어 4일 동안 발효시킨다.(1단 담금)
4. 추가적으로 조효소제 1kg, 급수 112ℓ, 고두밥(쌀 70kg)을 넣어 4일 동안 발효시킨다.
(2단 담금)
5. 완성된 16% 숙성술덧 260.9ℓ 중 지게미 20.9ℓ를 걸러내고 추가급수에 첨가 재료를 포함 후 55.3ℓ 첨가해 295.3ℓ로 제성한다.(알코올분 13%)
6. 병입 포장 후 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서

소비자 기호에 맞춰 부드러운 청주를 만들고자 합니다.