

□ 소주(증류식) 제조방법 승인신청서 작성예시

【주세사무처리규정 제11호 서식】

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

[] 일반 면허

[V] 전통주 면허

소주 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

가

⑨변경시(종전기호)

⑩상표명

국세소주

⑪알코올분(%)

25.0

1. 발효방법(증류식소주에 한함): 탁주 제조방법 승인신청서(【별지 제50호 서식】)에 의해 별도작성 첨부

2. 증류원액 제조방법

⑫발효 후의 숙성술덧

⑬첨가하는 물의 양(ℓ)

⑭증류방법 및 증류차수

⑮증류원액

⑯나무통 저장기간(일)

⑰나무통저장원액

알코올분(%)

수량(ℓ)

상압, 감압

1차, 2차

알코올분(%)

수량(ℓ)

알코올분(%)

수량(ℓ)

16.5

830

상압

1차

43

297

365

43

295

3. 주정 또는 증류원액 정제방법

⑱주정 또는 증류원액

⑲첨가하는 활성탄의 양(g)

⑳첨가하는 물의 양(ℓ)

㉑첨가 후의 수량(ℓ)

㉒정제 주정 또는 정제 증류원액

알코올분(%)

수량(ℓ)

알코올분(%)

수량(ℓ)

알코올분(%)

수량(ℓ)

95

100

50

100

200

47.5

200

4. 주류 1담금 제성방법

㉓정제 주정

㉔정제 증류원액

㉕첨가재료와 후수합계량(ℓ)

㉖첨가 후의 수량(ℓ)

㉗제품 예정

알코올분(%)

수량(ℓ)

알코올분(%)

수량(ℓ)

알코올분(%)

수량(ℓ)

47.5

200

43

295

392.4

887.4

25.0

885

5. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 당분, 아미노산류, 무기염류, 감미료 등 구분 기재하고, 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)

㉘종류

㉙품명

㉚사용량(kg,g,ℓ,ml)

㉛비중

㉜순도

㉝종류

㉞품명

㉟사용량(kg,g,ℓ,ml)

㊱비중

㊲순도

훈소처리 스테비아

165g

1.546

90

당분

결정라당

1kg

1.589

99

「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. 발효방법

1. 발효방법(증류식소주에 한함): 탁주 제조방법승인신청서(【별지 제50호 서식】)에 의해 별도작성 첨부

- 입국, 밀술, 주류 1담금 제조방법은 주세사무처리규정 제50호 서식 『탁주제조방법 승인신청서』에 의해 별도작성 첨부(탁주 제조방법승인신청서 및 작성요령 참조)

2. 증류원액 제조방법

2. 증류원액 제조방법									
⑫발효 후의 숙성술덧		⑬첨가하는 물의 양(ℓ)	⑭증류방법 및 증류차수		⑮증류원액		⑯나무통 저장기간 (일)	⑰나무통저장 원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)		상압, 감압	1차, 2차	알코올분(%)	수량(ℓ)		알코올분(%)	수량(ℓ)
16.5	830		상압	1차	43	297	365	43	295

<16.5% 830ℓ 술덧을 상압 1차 증류하여 나무통에 365일 저장>

- ⑫ 발효후의 숙성술덧 알코올분(%)은 별지 제50호의 ㉔ 16.5, 수량은 ㉖ 830을 기재
- ⑬ 숙성술덧을 증류하기 전에 첨가하는 물이 있다면 수량 기재
- ⑭ 상압으로 1차증류 기재
- ⑮ 증류를 마친 증류식소주원액의 알코올분 43%와 수량 297ℓ 기재(증류비율 93.3%)

○ 증류비율 =
$$\frac{\text{증류원액 알코올분(%)}\times\text{수량(ℓ)}}{\text{숙성술덧 알코올분(%)}\times\text{수량(ℓ)}} \times 100$$

증류비율은 숙성술덧의 알코올분 및 점도, 증류기 가열방식, 증류방식 등에 따라 차이는 있으나 일반적으로 90~96% 정도임.

- ⑯ 나무통 저장일수인 365일 기재
- ⑰ 나무통에 저장한 소주원액 43% 수량 295ℓ 기재
 - 일반적으로 나무통에 넣어 저장하는 경우 연간 100분의 2이내의 결감 인정

3. 주정 또는 증류원액 정제방법

3. 주정 또는 증류원액 정제방법						
⑮주정 또는 증류원액		⑯첨가하는 활성탄의 양 (g)	⑰첨가하는 물의 양(ℓ)	⑱첨가 후의 수량(ℓ)	㉒정제 주정 또는 정제 증류원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)				알코올분(%)	수량(ℓ)
95	100	50	100	200	47.5	200

<95%주정 100ℓ 에 활성탄과 물을 첨가하여 정제함>

⑱ 정제할 원료주정 95%주정 100ℓ 기재 (주정사용비율 : 45.9%)

단, 주정을 혼합할 경우, 주정의 양은 혼합된 후 해당 주류의 알코올분 총량의 100분의 50 미만이어야 함 (주세법시행령 별표3 제1호 바목 “1”)

$$\textcircled{X} \text{ 주정 사용비율} = \frac{\text{주정 알코올분}(\%) \times \text{수량}(\ell)}{\text{최종제품 알코올분}(\%) \times \text{수량}(\ell)} \times 100$$

⑲ 정제에 사용되는 활성탄 50g 기재

$$\textcircled{XX} \text{ } \textcircled{X} \text{ 첨가 후의 수량} = \frac{\textcircled{XVIII} \text{주정 또는 증류원액 수량} \times \text{알코올분}}{\textcircled{XXII} \text{정제주정 또는 정제증류원액 알코올분}} = \frac{100 \times 0.95}{0.475} = 200 \ell$$

⑳ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가하는 물의 양을 기재

$$\begin{aligned} \textcircled{X} \text{ 첨가하는 물의 양} &= \textcircled{XX} \text{ 첨가 후의 수량} - \textcircled{XVII} \text{주정 또는 증류원액 수량} \\ &= 200 \ell - 100 \ell = 100 \ell \end{aligned}$$

㉑ 원료주정 또는 증류식소주원액을 물로 희석, 활성탄으로 정제한 47.5%와 200ℓ 기재

4. 주류1담금 제정방법

4. 주류 1담금 제정방법							
㉓정제 주정		㉔정제 증류원액		㉕첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉖첨가 후의 수량(ℓ)	㉗제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
47.5	200	43	295	392.4	887.4	25.0	885

㉓ ㉑정제주정의 알코올분 수량과 일치하게 47.5%, 200ℓ 기재

㉔ 나무통에 저장했으므로 ㉑의 알코올분 43%와 295ℓ 기재

㉖ 첨가 후의 수량은 ㉓정제주정, ㉔정제증류원액, ㉕첨가재료와 후수합계량을 합한 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함

$$\frac{200 \ell * 0.475 + 295 \ell * 0.43}{0.25} = 887.4 \ell$$

㉕ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 ㉖첨가후의 수량- (㉓정제주정+㉔정제증류원액) 수량

$$\textcircled{X} \text{ } 392.4 \ell = 887.4 \ell - 495 \ell$$

㉓ 제품예정 알코올분 25%를 기재하고, 수량은 ㉒ 첨가후의 수량 887.4ℓ 에서 정밀여과 후 수량 885ℓ 을 기재

5. 첨가재료

제성과정의 첨가재료는 주세법시행령 [별표1] 1호에 규정된 것만 사용가능함

5. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 당분, 아미노산류, 무기염류, 감미료 등 구분 기재하고, 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉔종류	㉔품명	㉓사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉓비중	㉓순도	㉔종류	㉔품명	㉓사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉓비중	㉓순도
	훈소처리 스테비아	165g	1.546	90	당분	결정과당	1kg	1.589	99

㉔첨가재료 종류별로 ㉔품명을 기재하고, ㉓사용량, ㉓비중, ㉓순도를 기재

□ 첨부서류(예시)

1. 술덧 제조방법 승인신청서

【주세사무처리규정 제50호 서식】

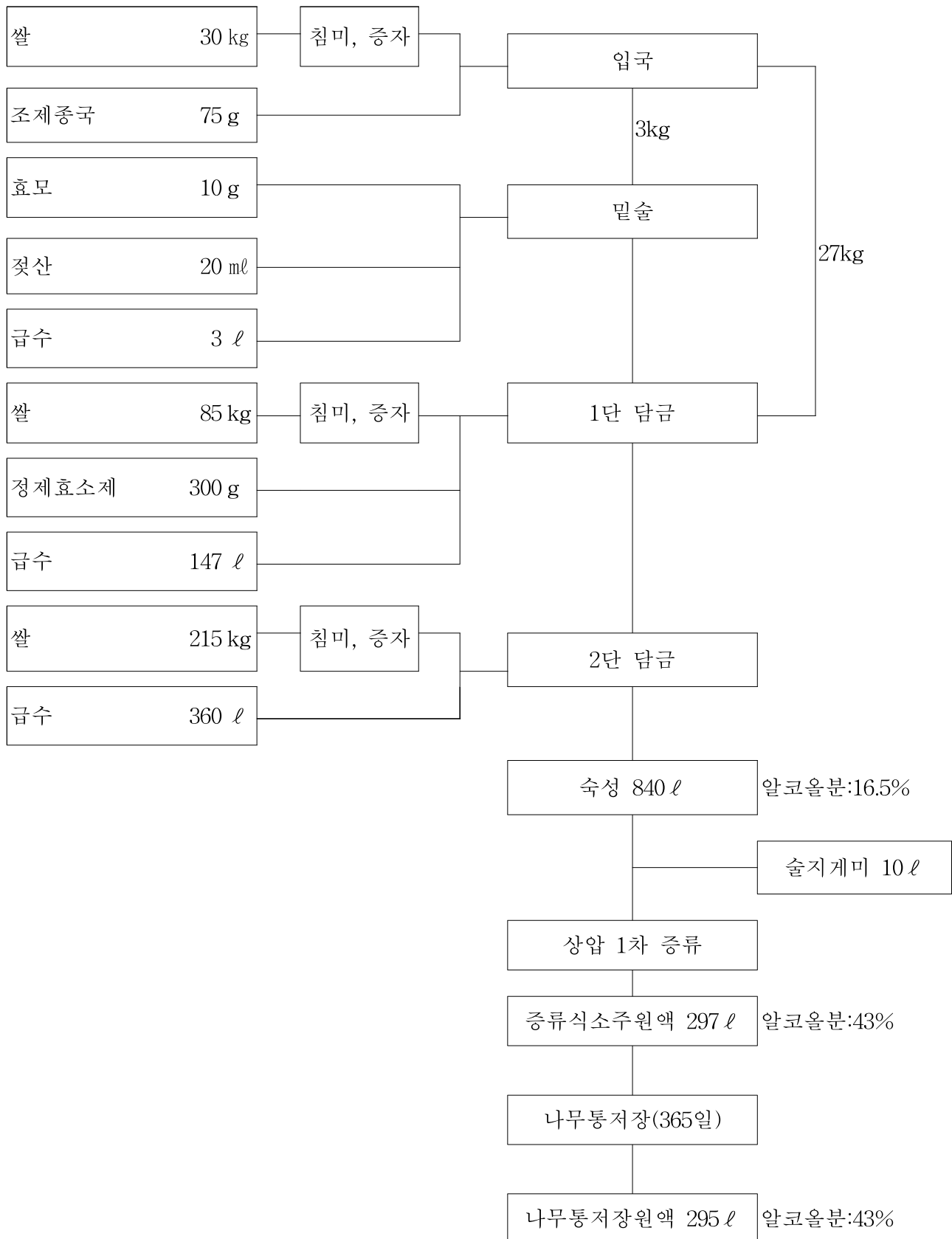
홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

[] 일반 면허 [V] 전통주 면허 [] 소규모주류면허										술덧 제조방법(증류식소주용) 승인신청서									
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항																			
신청인		①제 조 장 명 칭 국세양조장								② 전 화 번 호 (010) 000 - 0000		④ 사 업 자 등 록 번 호 123-45-67890							
		③대 표 자 성 명 김국세																	
		⑤제 조 장 소 재 지 제주특별자치도 서귀포시																	
신 청 내 용																			
⑥생산구분		☒ 자가 ☐ 위탁																	
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☒ 추가 ☐ 변경																	
⑧제조방법기호		가																	
⑨변경시(종전기호)																			
⑩상 표 명		국세소주								⑪알코올분(%)		25.0							
1. 입국 제조방법(원료명 : 쌀, 밀가루 등)																			
원 료 배 합 수 량																			
⑫원료명				⑬사용량(kg)				⑭조제중국(g)				⑮분말중국(g)				⑯종국사용비율(%)			
쌀				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		쌀	3	27			30(kg)	60	⑳담금조 용기용량(ℓ)				1,200						
⑱녹말재료 (쌀, 밀가루 등)		쌀		85	215		300(kg)		㉑숙성술덧 예정수량(ℓ)				840						
							(kg)		㉒숙성술덧 알코올분(%)				16.5						
⑲효모			10				10(g)		㉓술지게미 수량(ℓ)				10						
⑳젖산			20				20(ml)		㉔탁주원액 수량(ℓ)				830						
㉑누룩							(kg)		㉕살균여부				☐ 비살균 ☐ 살균						
㉒조효소제							(kg)												
㉓정제효소제				0.3			0.3(kg)	30,000											
㉔식물							(kg)												
							(kg)												
㉕급수			3	147	360		510(ℓ)												
3. 주류 1담금 제성방법																			
㉖탁주원액				㉗첨가재료와 후수합계량(ℓ)				㉘첨가 후의 수량(ℓ)				㉙제품 예정							
알코올분(%)				수량(ℓ)								알코올분(%) 수량(ℓ)							
4. 첨가재료[첨가재료는 종류별로 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]																			
㉚종류	㉛품명	㉜사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉝비중	㉞순도	㉚종류	㉛품명	㉜사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉝비중	㉞순도										
「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)																			

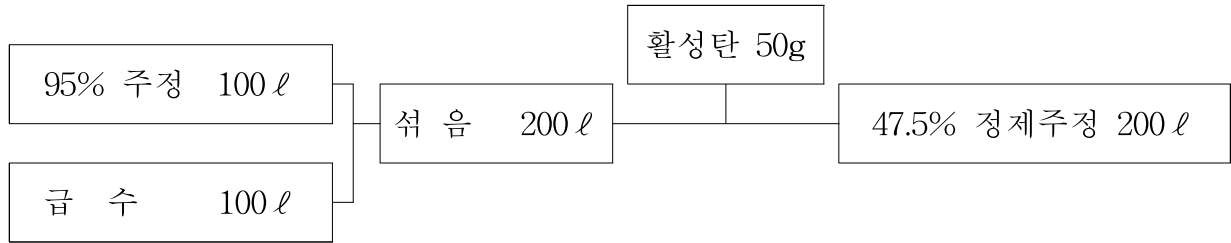
2. 제조공정설명서

1) 제조공정도

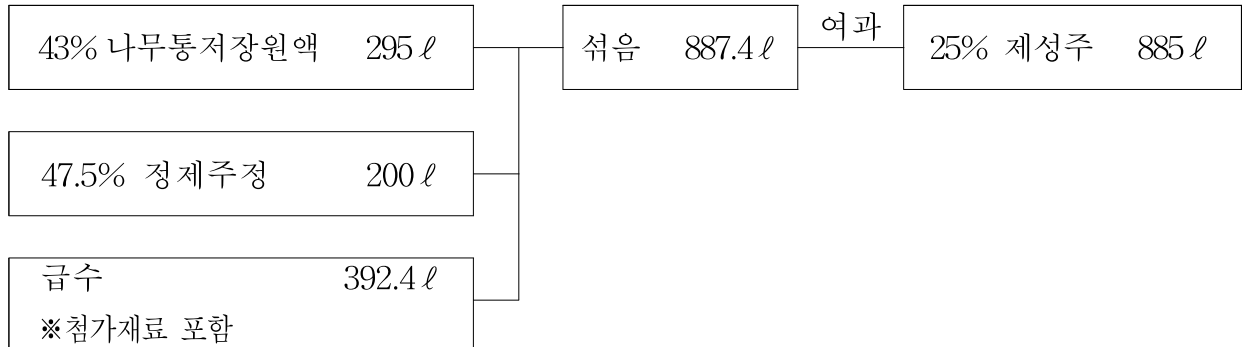
가. 증류식소주원액 제조방법



나. 원료주정 정제방법



다. 주류 1담금 제조방법



※첨가재료 : 효소처리스테비아 165g, 결정과당 1kg

2) 제조공정설명

1. 쌀 30kg을 찹미, 증자하여 조제종국 75g을 넣고 입국 30kg을 만든다.
2. 입국 3kg을 젖산 20ml와 효모 10g, 물 3ℓ을 넣고 밀술 담금한다.
3. 입국 27kg, 쌀 85kg(찹미, 증자), 정제효소제 300g과 물 147ℓ을 넣고 1단 담금 발효를 시킨다.
4. 쌀 215kg을 찹미, 증자하고 물 360ℓ와 함께 1단담금에 첨가, 2단담금 발효시킨다.
5. 발효가 끝나면 술덧 840ℓ를 여과한 830ℓ를 1차 상압증류하여 43% 증류원액 297ℓ를 제조한다.
6. 증류원액 297ℓ를 나무통에 넣고 365일 동안 저장한다.
7. 원료주정 100ℓ에 물 100ℓ와 활성탄 50g을 넣고 정제하여 47.5%주정 200ℓ을 만든다.
8. 나무통저장원액 43% 295ℓ와 47.5%정제주정 200ℓ를 물 392.4ℓ와 섞어준다.
(급수할 때 효소처리스테비아 165g, 결정과당 1kg을 포함)
9. 첨가후의 수량 887.4ℓ에서 정밀여과한 후 최종제품 알코올분 25%, 제성주 수량 885ℓ를 병입한다.

3. 제조방법 사유서

소비자의 기호가 다양해짐에 따라 여러 가지 종류의 소주를 출시하게 되었으며 첨가재료(효소처리스테비아, 결정과당)을 넣어 젊은 층에도 어울리는 소주를 만들고자 함