

□ 과실주 제조방법 승인신청서 작성예시

【주세사무처리규정 제2호 서식】

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

[V] 일반 면허 [] 전통주 면허 [] 소규모주류면허										과실주 제조방법 승인신청서(예시)	
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항											
신청인	①제 조 장 명 칭	국세 타 이너리				② 전 화 번 호	(070) 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 서호북로 36									
신 청 내 용											
⑥생산구분	☒ 자가 ☐ 위탁										
⑦신청구분	☒ 면허신청 ☐ 추가 ☐ 변경				⑧제조방법기호	가		⑨변경시(종전기호)			
⑩상 표 명	국세 타 인				⑪알코올분(%)	13.5					
1. 과즙 제조방법											
⑫원료과실				⑬원료처리방법 (제경,파쇄,압착)		⑭과즙 제조예정					
품명(품종)		수량(kg)				수량(ℓ)		당분(%)			
포도		500		제경, 파쇄		470		15.0			
2. 밑술 제조방법											
원료배합수량						⑮담금즉시 예정수량(ℓ)		⑯숙성숯덧 예정수량(ℓ)			
⑮과즙(ℓ)	⑮효모(g,ml)	⑮급수(ℓ)									
50	100	-				50.1		49			
3. 원액 제조방법[보당하는 당분의 원료명을 기재, (예) : 설탕, 포도당 등]											
⑳밑술 (ℓ)	㉑과즙 (ℓ)	㉒보당(<u>설탕</u>) 수량(kg)	순도(%)	㉓담금즉시 예정수량(ℓ)	㉔숙성숯덧 예정 알코올분(%)	수량(ℓ)	㉕술지게미 수량(ℓ)	㉖과실주 원액 알코올분(%) 수량(ℓ)			
49	420	50	99.8	499	12	486	56	12	430		
4. 주정 정제방법											
㉗주정		㉘첨가하는 활성탄의 양(g)		㉙첨가하는 물의 양(ℓ)	㉚첨가 후의 수량(ℓ)	㉛정제 주정					
알코올분(%)		수량(ℓ)				알코올분(%)		수량(ℓ)			
95		10		20		9		19		50	
5. 주류 1담금 제성방법											
㉜과실주 원액		㉝주정 또는 정제 주정		㉞첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉟첨가 후의 수량(ℓ)	㊱제품 예정				
알코올분(%)	수 량(ℓ)	알코올분(%)	수 량(ℓ)					알코올분(%)		수량(ℓ)	
12	430	50	19	3.6		452.6		13.5		452.6	
6. 첨가재료[첨가재료의 종류는 당분(보당하는 당분은 제외), 산분, 조미료, 향료, 색소, 기타로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]											
㊲종류	㊳품명	㊴사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㊵비중	㊶순도	㊷종류	㊸품명	㊹사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㊺비중	㊻순도		
산화 방지제	메타중아 황산칼륨	150g			보존료	소브산칼륨	75g				
「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. 과즙제조방법

1. 과즙 제조방법				
⑫원료과실		⑬원료처리방법 (제경,파쇄,압착)	⑭과즙 제조예정	
품명(품종)	수량(kg)		수량(ℓ)	당분(%)
포도	500	제경, 파쇄, 양착	470	15

<포도 500kg을 사용하여 제조>

- ⑫ 품명(품종)에 포도를 기재하고, 수량 500kg을 기재
- ⑬ 원료처리방법으로 제경, 파쇄, 압착을 기재
- ⑭ 포도를 제경, 파쇄, 압착한 후 얻은 470ℓ를 기재하고 과즙의 당분 15%를 기재

2. 과즙제조방법

2. 밀술 제조방법				
원료배합수량			⑮담금즉시 예정수량(ℓ)	⑯숙성술덧 예정수량(ℓ)
⑮과즙(ℓ)	⑮효모(g,ml)	⑮급수(ℓ)		
50	100		50.1	49

<과즙 50ℓ, 효모 100g 을 사용하는 제조방법>

- ⑮⑮⑮ 밀술 제조에 필요한 과즙사용량 50ℓ, 효모사용량 100g을 기재
- ⑮ (⑮+⑮+⑮)의 값을 더하여 50.1ℓ 기재
- ⑯ 밀술의 술성술덧 예정수량인 49ℓ 기재 (숙성비율 97.8%)

○ 숙성비율 = $\frac{\text{숙성술덧 예정수량(ℓ)}}{\text{담금즉시 예정수량(ℓ)}} \times 100$

* 숙성비율은 97~98%가 적절함

3. 원액제조방법

3. 원액 제조방법[보당하는 당분의 원료명을 기재, (예) : 설탕, 포도당 등]									
⑳밀술 (ℓ)	㉑과즙 (ℓ)	㉒보당(설탕)		㉓담금즉시 예정수량 (ℓ)	㉔숙성술덧 예정		㉕술지게미 수량(ℓ)	㉖과실주 원액	
		수량(kg)	순도(%)		알코올분(%)	수량(ℓ)		알코올분(%)	수량(ℓ)
49	420	50	99.8	499	12	486	56	12	430

<밀술 49ℓ 와 과즙 470ℓ 에 설탕 50kg을 넣어 제조>

- ㉒ 밀술의 술성술덧 예정수량인 49ℓ 기재(㉒과 같음)
- ㉑ 과즙 제조예정수량 470ℓ에서 밀술 제조 50ℓ를 뺀 420ℓ 기재
- ㉒ 보당 옆 괄호 안에 설탕을 기재하고 수량 50kg과 순도 99.8% 기재
- ㉓ ㉒49ℓ + ㉑420ℓ + ㉒50kg×0.6 = 499ℓ

㉔ 숙성술덧 예정수량 486ℓ 과 알코올분 12% 기재(숙성비율 97.4%)

$$\textcircled{\text{O}} \text{ 숙성비율} = \frac{486(\ell)}{499(\ell)} \times 100 = 97.4\%$$

* 숙성비율은 97~98%가 적절함

㉕ 술지게미 수량 56ℓ 기재

㉖ ㉔486ℓ - ㉕56ℓ = 430ℓ 기재

4. 주정 정제방법

4. 주정 정제방법						
㉗주정		㉘첨가하는 활성탄의 양(g)	㉙첨가하는 물의 양(ℓ)	㉚첨가 후의 수량(ℓ)	㉛정제 주정	
알코올분(%)	수량(ℓ)				알코올분(%)	수량(ℓ)
95	10	20	9	19	50	19

<주정을 넣는 경우>

㉗ 정제할 95% 주정 10ℓ 기재

㉘ 정제에 사용되는 활성탄 20g 기재

$$\textcircled{\text{O}} \text{ ㉙ 첨가 후의 수량} = \frac{\text{주정 수량} \times \text{알코올분}}{\text{정제 주정 알코올분}} = \frac{10 \times 0.95}{0.5} = 19$$

$$\textcircled{\text{O}} \text{ ㉚ 첨가하는 물의 양} = \text{첨가 후의 수량} - \text{주정수량} = 19 - 10 = 9$$

㉛ 정제 후의 알코올분 50%과 수량 19ℓ 기재

5. 주류1담금 제성방법

5. 주류 1담금 제성방법							
㉜과실주 원액		㉝주정 또는 정제 주정		㉞첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉟첨가 후의 수량(ℓ)	㊱제품 예정	
알코올분(%)	수 량(ℓ)	알코올분(%)	수 량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
12	430	50	19	3.6	452.6	13.5	452.6

㉜ ㉖의 과실주 원액 알코올분 12% 및 수량 430ℓ 기재

㉝ 첨가하는 주정(또는 일반증류주, 브랜드)의 50% 및 수량 19ℓ 기재

주정, 브랜드, 일반증류주 등을 혼합할 경우 혼합하는 주류의 알코올분의 양은 혼합된 후 당해 주류의 알코올분 총량의 80%이하여야하며, 해당주류의 알코올분은 25도 미만이어야 한다.(주세법시행령 별표3 제1호 마목)

㉔ 첨가 후의 수량은 ㉒과실주원액, ㉓주정, 정제주정, ㉔첨가재료와 후수합계량을 합한 수량과 아래의 계산한 수량이 같아야 함

$$\bigcirc \text{첨가 후의 수량} = \frac{430 \times 0.12 + 50 \times 0.19}{0.135} = 452.6$$

㉔ 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위하여 첨가재료와 후수 합계량을 기재

$$\bigcirc \text{첨가재료와 후수 합계량} = 452.6 - 449 = 3.6$$

㉒ 제품예정 알코올분은 상표상의 알코올분 13.5%를 기재하고, 수량은 ㉔ 첨가후의 수량 452.6ℓ를 기재

<주정 사용 시 주의할 사항(주세사무처리규정 제60조)>

○ 다른 주류를 제조하기 위하여 사용하는 원료 주정에 대해서는 주정 입고로부터 제조완료(검정)까지의 과정에서 발생하는 결감량은 100분의 1이내의 실결감량을 인정할 수 있다.

$$- \text{실결감량}(\%) = 100\% - [\text{정제비율}(\%) \times \text{제성비율}(\%)]$$

5. 첨가재료

6. 첨가재료[첨가재료의 종류는 당분(보당하는 당분은 제외), 산분, 조미료, 향료, 색소, 기타로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재]

㉗종류	㉘품명	㉙사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도	㉗종류	㉘품명	㉙사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉚비중	㉛순도
산화방지제	메타중아황산칼륨	150g	1.302	99.1	보존료	소브산칼륨	75g	1.312	99.8

㉗ 산화방지제인 메타중아황산칼륨과 보존료인 소브산칼륨 기재

㉘ 첨가재료 종류별로 품명(메타중아황산칼륨, 소브산칼륨)을 구분 기재

㉙ 첨가재료 종류별로 사용량(메타중아황산칼륨, 소브산칼륨)을 기재

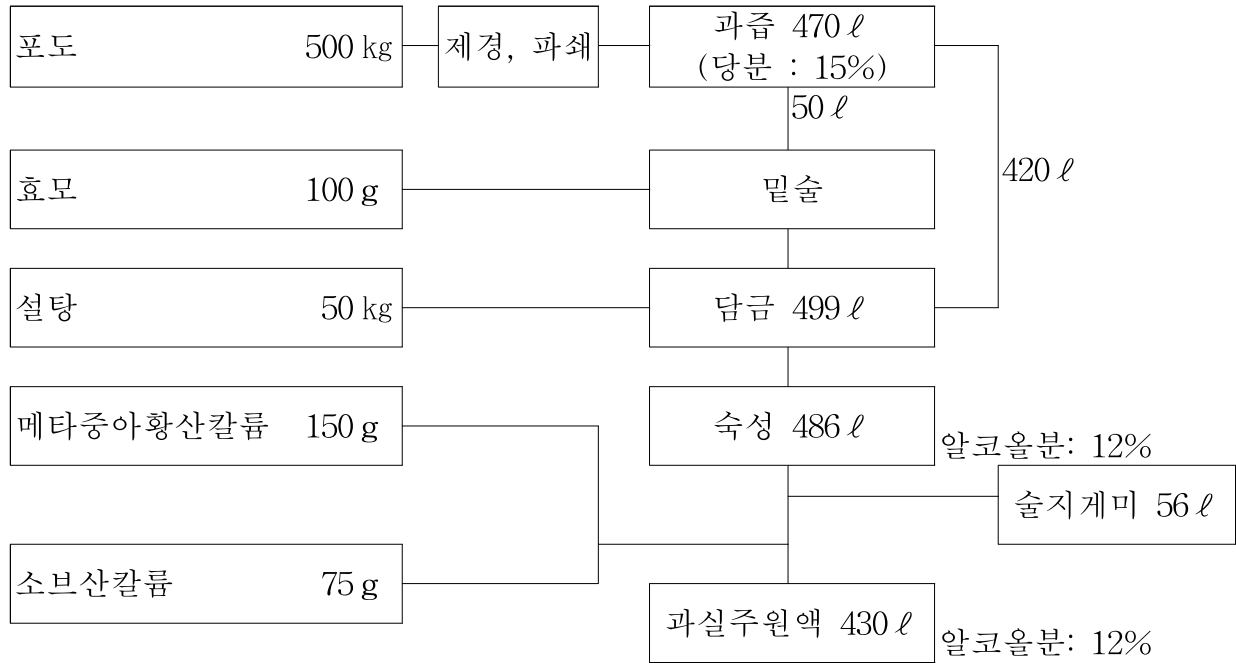
㉚㉛ 비중과 순도는 제품(메타중아황산칼륨, 소브산칼륨) 상표에 표기된 수치를 기재

□ 첨부서류(예시)

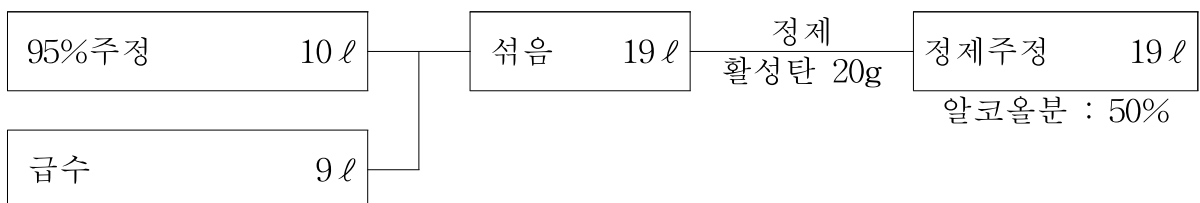
1. 제조공정설명서

1) 제조공정도

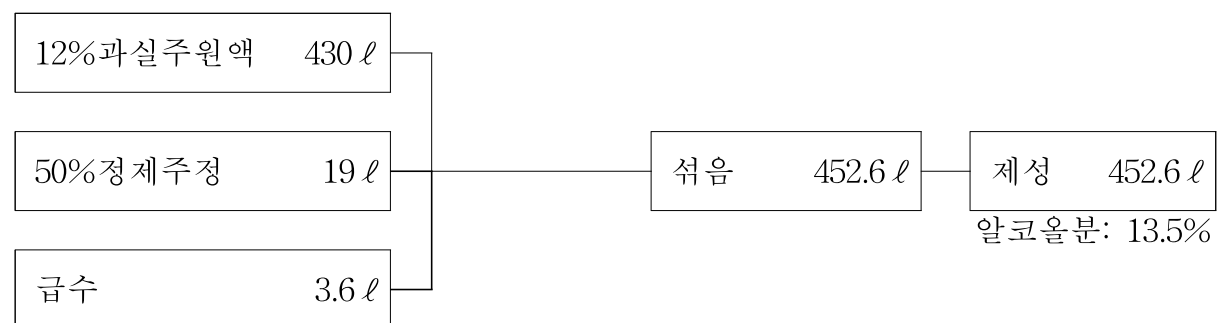
가. 과실주원액 제조방법



나. 원료주정 정제방법



다. 주류1담금 제조방법



2) 제조과정설명

가. 과실즙 제조

선별된 포도 500kg 제경, 파쇄하여 과즙 470ℓ (당분 15%)를 제조한다.

나. 밀술제조

제조된 과즙 470ℓ 에서 50ℓ 를 빼내어 효모 100g을 넣어 발효실에서 발효시켜 밀술 47.5ℓ 를 제조한다.

다. 과실주 발효원액제조

제조된 과즙 420ℓ 와 밀술 47.5ℓ , 보당용 설탕 50kg 혼합한다.

혼합물 499ℓ 를 발효실에서 18℃로 1달간 숙성 발효시켜 12%짜리 486ℓ 를 만든 후 여과기로 여과하여 술지게미 56ℓ 를 걸러내고 메타중아황산칼륨 150g과 소브산 칼륨 75g을 투입하여 12% 430ℓ 의 과실주원액을 제조한다.

라. 원료주정 정제

95%주정 10ℓ 에 20g활성탄과 9ℓ 물을 넣어 50% 19ℓ 를 제조한다.

마. 주류1담금 제성

12%과실주 원액 430ℓ 와 50%정제주정 19ℓ 를 섞고 물 3.6ℓ 을 넣어 13.5% 포도주 452.6ℓ 를 병입하여 출고한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경) 사유서

소비자의 기호와 입맛이 다양화됨에 따라 새로운 신제품을 출시하고자 하며 현재 생산하고 있는 제품만으로는 매출 증대 한계가 있어 새로운 제품을 출시하고자 제조방법을 추가하게 되었음.