

□ 일반증류주 제조방법 작성예시①(주정에 침출하는 경우)

【주세사무처리규정 제5호 서식】

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

☒ 일반 면허 ☐ 전통주 면허		일반증류주 제조방법 승인신청서(예시)									
근거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항											
신청인	①제 조 장 명 칭	국세주류제조장			② 전 화 번 호	(010) 000 - 0000					
	③대 표 자 성 명	김국세			④ 사 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	국세주				⑪알코올분(%)	25.0%					
1. 발효 방법 : 탁주 또는 과실주 제조방법 승인신청서(【별지 제50호 또는 제2호 서식】)에 의해 별도작성 첨부											
2. 증류원액 제조방법											
⑫발효 후의 숙성술덧		⑬숙성술덧에 첨가하는 물의 량(ℓ)		⑭증류방법 및 증류차수		⑮증류원액		⑯나무통 저장기간(일)			
알코올분(%)	수량(ℓ)			상압,감압	1차,2차	알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)		
3. 주정 또는 증류원액 정제방법											
⑰주정 또는 증류원액			⑱첨가하는 활성탄의 양(g)		⑳첨가하는 물의 양(ℓ)		㉑첨가후의 수량(ℓ)		㉒정제 주정 또는 정제 증류원액		
주정, 증류원액	알코올분(%)	수량(ℓ)							알코올분(%)	수량(ℓ)	
주정	95	200		500		222.2	422.7		45	420	
4. 침출주류원액 제조방법 (침출하고자 하는 원료의 원료명, 사용량 등을 기재)											
㉓정제 주정		㉔정제 증류원액		㉕침출 원료		㉖식물 첨가 후의 수량(ℓ)		㉗원액제조방법 및 저장기간(침출·증류), (원액저장기간)		㉘침출원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)	인삼						알코올분(%)	수량(ℓ)
45	420			20kg		440		(침출), (30 일)		43.5	410
5. 주류 1담금 제성방법											
㉙원액		㉚정제 주정		㉛첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉜첨가후의 수량(ℓ)		㉝제품 예정			
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)					알코올분(%)	수량(ℓ)		
43.5	410			303.4		713.4		25	711		
6. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과실, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)											
⑳종류	㉞품명	㉟사용량(kg,g,ℓ,ml)	㊱비중	㊲순도	㉑종류	㉒품명	㉓사용량(kg,g,ℓ,ml)	㉔비중	㉕순도		
당분	과당	2kg	1.42	75brix							
「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. 발효 방법 : 생략 (주정에 침출하는 형태로 발효공정이 없음)
2. 증류원액 제조방법 : 생략 (주정에 침출하는 형태로 증류공정이 없음)
3. 원료주정 또는 증류원액 정제방법

3. 주정 또는 증류원액 정제방법							
⑱주정 또는 증류원액			⑲첨가하는 활성탄의 양(g)	⑳첨가하는 물의 양(ℓ)	㉑첨가후의 수량(ℓ)	㉒정제 주정 또는 정제 증류원액	
주정, 증류원액	알코올분(%)	수량(ℓ)				알코올분(%)	수량(ℓ)
주정	95	200	500	222.2	422.2	45	420

- 활성탄은 통상적으로 정제하고자 하는 주류수량 대비 0.1~0.25% 사용

$$\begin{aligned} \text{㉑ 첨가후 수량(ℓ)} &= \text{⑱(주정수량*알코올분)} / \text{㉒목적 알코올분} \\ &= (200 * 0.95) / 0.45 = 422.2 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{㉑ 첨가하는 물의 량(ℓ)} &= \text{㉑첨가후 수량(ℓ)} - \text{⑱주정수량(ℓ)} \\ &= 422.2 - 200 = 222.2 \end{aligned}$$

㉒ 원료주정 또는 증류원액을 물로 희석, 활성탄으로 정제한 알코올분(%)과 수량(ℓ)을 기재

$$\begin{aligned} \text{- 정제비율} &= \text{㉒(정제주정 알코올분* 수량)} / \text{⑱(주정 알코올분* 수량)} \\ &= (0.45 * 420) / (0.95 * 200) = 99.47\% \end{aligned}$$

<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.

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

$$\text{* 정제비율} = \frac{\text{㉒정제주정 알코올분(ℓ)} \times \text{수량(ℓ)}}{\text{⑱주정 알코올분(ℓ)} \times \text{수량(ℓ)}} \times 100$$

$$\text{* 제성비율} = \frac{\text{㉓제품예정 알코올분(ℓ)} \times \text{수량(ℓ)}}{\text{㉒원액 알코올분(ℓ)} \times \text{수량(ℓ)} + \text{㉑정제주정 알코올분(ℓ)} \times \text{수량(ℓ)}} \times 100$$

○ 식물재료를 주정에 침출하는 경우 실결감량을 추가로 인정할 수 있음

- 포도 밀감, 사과, 배는 100분의 5, 인삼 등과 같은 원료는 100분의 10, 매실, 모과 등과 같은 원료는 100분의 15

4. 침출주류 원액 제조방법

4. 침출주류원액 제조방법 (침출하고자 하는 원료의 원료명, 사용량 등을 기재)										
㉓정제 주정		㉔정제 증류원액		㉕ 침출 원료			㉖식물 첨가 후의 수량(ℓ)	㉗원액제조방법 및 저장기간(침출·증류), (원액저장기간)	㉘침출원액	
알코올분 (%)	수량 (ℓ)	알코올분 (%)	수량 (ℓ)	인삼					알코올분 (%)	수량 (ℓ)
45	420			20kg			440	(침출), (30일)	43.5	410

㉓ 정제주정은 ㉔정제주정 수량 420(ℓ)과 알코올분 45(%)을 기재

㉕ 원액제조에 사용되는 인삼 20(kg)을 기재

㉖ 식물 첨가후 총수량(ℓ), ㉓, ㉔, ㉕ 수량과 급수를 합계하여 기재

㉓정제주정 수량 420 + 인삼 20 = 440을 기재

㉗ 원액제조는 침출방법으로 30일간 저장

㉘ 침출후 알코올도수 43.5%와 수량 410을 기재

$$\begin{aligned}
 \text{침출비율} &= \text{㉘(침출원액 알코올분} \times \text{수량)} / \text{㉓(정제주정 알코올분} \times \text{수량)} \\
 &= (0.435 \times 410) / (0.45 \times 420) = 94.37\%
 \end{aligned}$$

5. 주류1담금 제성방법

5. 주류 1담금 제성방법							
㉙원액		㉚정제 주정		㉛첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉜첨가후의 수량(ℓ)	㉝제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
43.5	410			303.4	713.4	25	711

침출원액에 사용하고자 하는 첨가재료를 포함한 급수량을 합하여 원하는 도수의 제품예정 수량 작성

㉙ 원액은 ㉘ 침출후 알코올도수 43.5%와 수량 410을 기재

㉜ 첨가후 수량 = ㉙(침출원액 알코올분* 수량) / ㉝제품예정 알코올분

$$= (0.435 \times 410) / 0.25 = 713.4$$

㉛ 첨가재료와 후수 합계량 = ㉜ 첨가후 수량 - ㉙ 침출원액 수량

$$= 713.4 - 410 = 303.4$$

㉝ 제품수량은 첨가재료의 첨가와 급수, 여과 등 조작에 의하여 발생하는
 결감을 적용하여 알코올분(%), 수량(ℓ)을 기재

$$\begin{aligned}
 \text{제성비율} &= \text{㉝(제품예정 알코올분} \times \text{수량)} / \text{㉙(침출원액 알코올분} \times \text{수량)} \\
 &= (0.25 \times 711) / (0.435 \times 410) = 99.66\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{원료주정 실결감량(\%)} &= 100\% - [\text{정제비율(\%)} \times \text{제성비율(\%)}] \\
 &= [1 - (0.9947 \times 0.9966)] \times 100 = 0.87\%
 \end{aligned}$$

6. 첨가재료 사용량

6. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과일, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉔종류	㉕품명	㉖사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉗비중	㉘순도	㉙종류	㉚품명	㉛사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉜비중	㉝순도
당분	과당	2kg	1.42	75brix					

㉔㉕첨가재료 종류별로 품명을 기재하고, ㉖사용량, ㉗비중, ㉘순도를 기재

-불휘발분 = (㉖첨가재료사용량/ ㉚첨가후 수량) *100
= (2kg / 713.4 ℓ) * 100 = 0.28% (불휘발분 2%미만이므로 일반증류주)

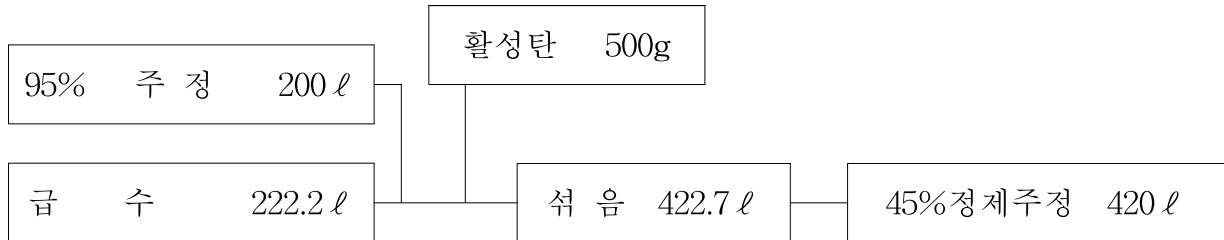
※ 일반증류주는 불휘발분이 2.0%미만일 것(리큐르의 경우 불휘발분 2.0%이상)

○ 첨부서류

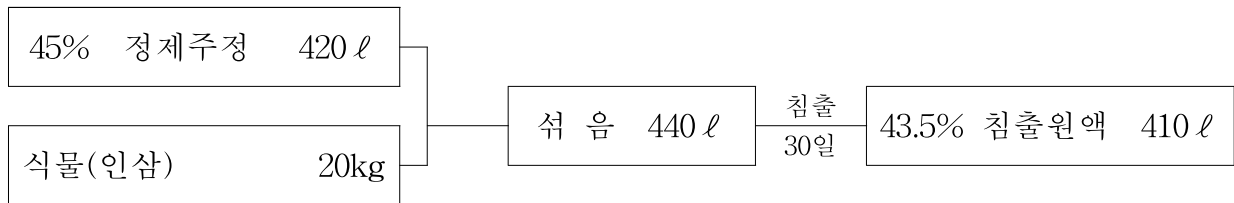
1. 제조공정설명서 예시

1) 제조공정도

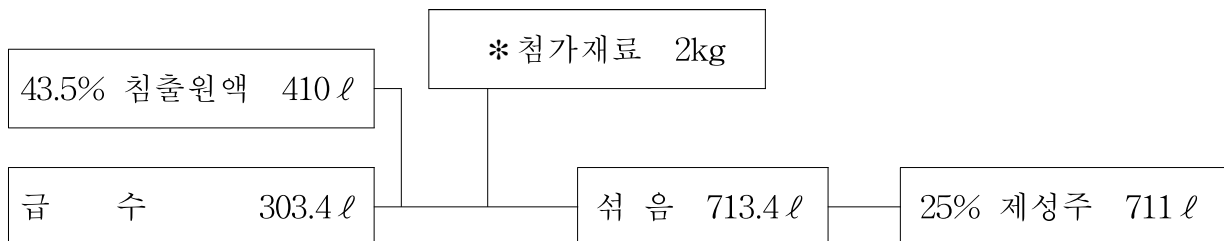
가. 원료주정 정제방법



나. 침출원액 제조방법



다. 주류1담금 제성방법



* 첨가재료 : 과당 2kg

2) 제조공정설명

가. 원료주정 정제방법

- 95% 주정 200 ℓ 에 분말 활성탄 500g, 급수 222.2 ℓ 를 첨가하여 45% 정제 주정 420 ℓ 를 제조한다.

나. 침출원액 제조방법

- 45% 정제주정 420 ℓ 에 인삼 20kg를 30일간 침출시켜 43.5% 인삼침출원액 410 ℓ 를 제조한다.

다. 주류1담금 제성방법

- 43.5% 인삼침출원액 410 ℓ 에 첨가재료 과당 2kg을 포함한 급수 303.4 ℓ 를 첨가하여 25% 제품(일반증류주) 711 ℓ 를 제조한다.

2. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서 예시

- 본사의 신제품개발로 주류시장 다변화에 호응하고 다양한 소비자의 기호에 충족하는 기능성 주류를 제조하고자 제조방법을 신청합니다.

홈텍스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

210mm×297mm(신문용지(54g/m²))

2. 증류원액 제조방법

2. 증류원액 제조방법									
⑫발효 후의 숙성술덧		⑬숙성술덧에 첨가하는 물의 량(ℓ)	⑭증류방법 및 증류차수		⑮증류원액		⑯나무통 저장기간(일)	⑰나무통저장 원액	
알코올분(%)	수량(ℓ)		상압,감압	1차,2차	알코올분(%)	수량(ℓ)		알코올분(%)	수량(ℓ)
16	267.8		상압	1차	45	90			

⑫ 발효후의 숙성술덧 알코올분(16%)과 수량(267.8ℓ)을 기재

⑭ 상압, 감압 등 증류방법과 증류차수를 기재

⑮ 증류를 마친 증류원액의 알코올분(%)과 수량(ℓ)을 기재

$$\begin{aligned} \text{○ 증류원액 수량} &= \text{⑫(발효술덧 수량} \times \text{알코올분)} / \text{⑮증류원액 알코올분} \times \text{증류비율} \\ &= (267.8 \times 0.16) / 0.45 \times 0.95 = 90 \end{aligned}$$

⑯ ⑰나무통 저장기간(일), 나무통 저장증류원액 알코올분(%)과 수량(ℓ) 및
나무통저장 결감량을 확인하여 기재

※ 주세법시행령 제10조에 의하여 나무통 저장시 연간 2/100이내의 실결감량 인정

5. 주류1담금 제성방법

5. 주류 1담금 제성방법							
㉔원액		㉕정제 주정		㉖첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉗첨가후의 수량(ℓ)	㉘제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
45	90			72	162	25	161

증류원액에 사용하고자 하는 첨가재료를 포함한 급수량을 합하여 원하는 도수의
제품예정 수량 작성

㉔ 증류원액은 ⑮ 증류원액의 알코올분(%)과 수량(ℓ)을 기재

$$\begin{aligned} \text{㉗ 첨가후 수량} &= \text{㉔(증류원액 알코올분} \times \text{수량)} / \text{㉘제품예정 알코올분} \\ &= (0.45 \times 90) / 0.25 = 162 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{㉖ 첨가재료와 후수 합계량} &= \text{㉗ 첨가후 수량} - \text{㉔증류원액 수량} \\ &= 162 - 90 = 72 \end{aligned}$$

㉘ 제품수량은 첨가재료의 첨가와 급수, 여과 등 조작에 의하여 발생하는 결감을
적용하여 알코올분(%), 수량(ℓ)을 기재

$$\begin{aligned} \text{- 제성비율} &= \text{㉘(제품예정 알코올분} \times \text{수량)} / \text{㉔(증류원액 알코올분} \times \text{수량)} \\ &= (0.25 \times 161) / (0.45 \times 90) = 99.38\% \end{aligned}$$

6. 첨가재료 사용량

6. 첨가재료 사용량(첨가재료의 종류는 식물, 과일, 당분, 산분, 조미료, 향료, 색소 등으로 구분 기재하고 품명, 사용량, 비중 및 순도 등을 기재)									
㉔종류	㉕품명	㉖사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉗비중	㉘순도	㉔종류	㉕품명	㉖사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉗비중	㉘순도
당분	과당	1kg	1.42	75brix					

㉔㉕첨가재료 종류별로 품명을 기재하고, ㉖사용량, ㉗비중, ㉘순도를 기재

- 불휘발분 = (㉖첨가재료사용량/ ㉔첨가후 수량) *100
 = (1kg / 162 ℓ) * 100 = 0.62% (불휘발분이 2%미만이므로 일반증류주에 해당)

※ 일반증류주는 불휘발분이 2.0%미만일 것(리큐르의 경우 불휘발분 2.0%이상)

○ 첨부서류(예시)

1. 발효술덧 제조방법

【주세사무처리규정 제50호 서식】

홈택스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

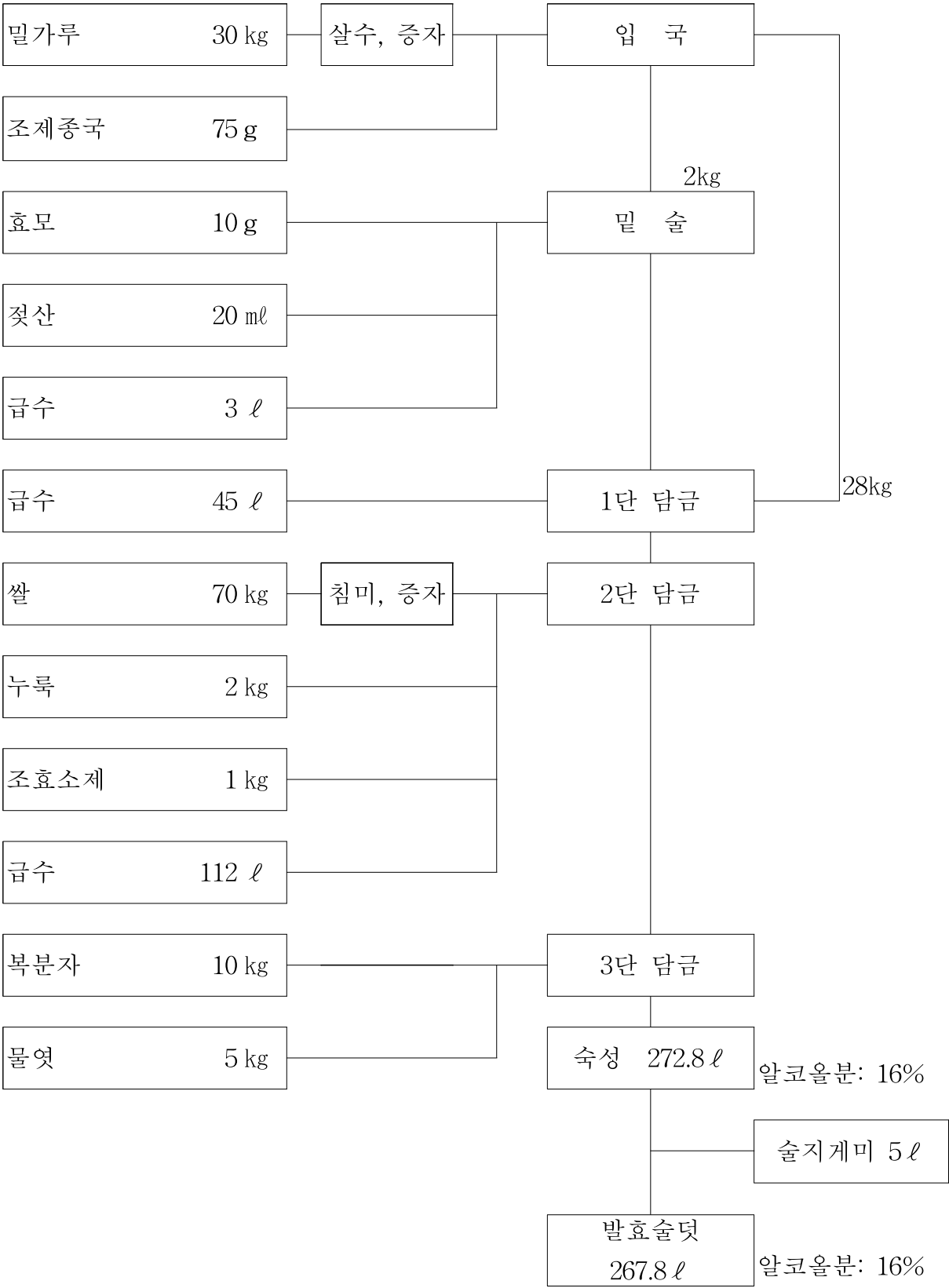
발효술덧 제조방법 승인신청서(예시)									
[] 일반 면허 [] 전통주 면허 [] 소규모주류면허 발효술덧 제조방법 승인신청서(예시)									
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항									
신청인	①제 조 장 명 칭 국세주류제조장				② 전 화 번 호 (010) 000 - 0000				
	③대 표 자 성 명 김국세				④사 업 자 등 록 번 호 123-45-67890				
	⑤제 조 장 소 재 지 제주특별자치도 서귀포시 서호북로 36								
신 청 내 용									
⑥생산구분		☐ 자가 ☐ 위탁							
⑦신청구분		☐ 면허신청 ☐ 추가 ☐ 변경							
⑧제조방법기호		⑨변경시(종전기호)							
⑩상 표 명		⑪알코올분(%)							
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			
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		
㉓						(kg)			
㉔식물	복분자				10	10(kg)			
	물엿				5	5(kg)			
㉕급수		3	45	112		160(ℓ)			
3. 주류 1담금 제성방법									
㉖탁주원액		㉗첨가재료와 후수합계량(ℓ)		㉘첨가 후의 수량(ℓ)		㉙제품 예정			
알코올분(%) 수량(ℓ)		알코올분(%) 수량(ℓ)		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)									

210mm×297mm(신문용지(54g/m²))

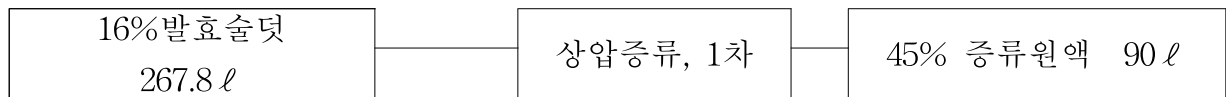
2. 제조공정설명서(예시)

1) 제조공정도

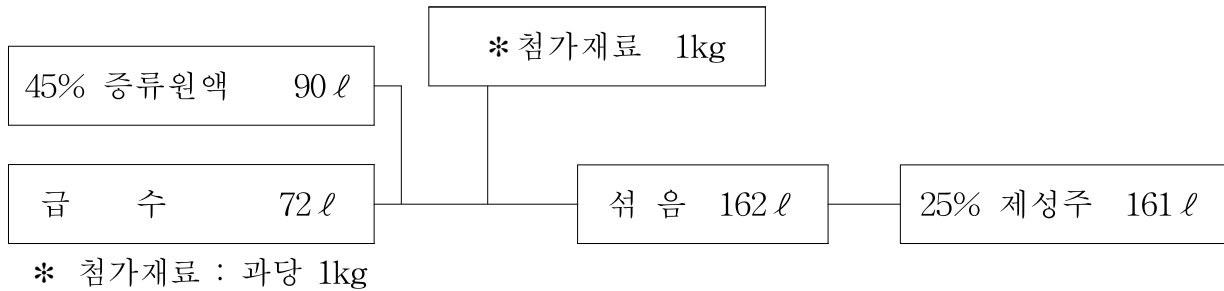
가. 발효술덧 제조방법



나. 증류원액 제조방법



다. 주류1담금 제성방법



2) 제조공정설명

가. 발효술덧 제조방법

- 밀가루 30kg를 증자 후 식혀 조제중국 75g을 혼합해 입국을 만든다.
- 밀입국 2kg와 효모 10g 젖산 20ml 급수 3ℓ를 넣어 밀술을 4일 동안 발효시킨다.
- 담금조에 밀술과 밀입국 28kg 급수 45ℓ를 넣어 4일 발효시킨다.(1단 담금)
- 추가적으로 누룩 2kg, 조효소제 1kg, 급수 112ℓ, 고두밥(쌀 70kg)을 넣어 4일 발효시킨다.(2단 담금)
- 마지막으로 복분자 10kg, 물엿 5kg를 넣어 1일 숙성한다.(3단 담금)
- 완성된 16% 숙성술덧 272.8ℓ 중 지게미 5ℓ를 걸러내고 발효술덧 267.8ℓ를 제조한다.

나. 증류원액 제조방법

- 16% 발효술덧 267.8ℓ를 상압증류하여 45% 증류원액 90ℓ를 제조한다.

다. 주류1담금 제성방법

- 45% 증류원액 90ℓ에 첨가재료로 과당 1kg, 급수 72ℓ를 첨가하여 25% 제품(일반증류주) 161ℓ를 제조한다.

3. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서(예시)

- 본사의 신제품개발로 주류시장 다변화에 호응하고 다양한 소비자의 기호에 충족하는 기능성 주류를 제조하고자 제조방법을 신청합니다.