

5. 주류1담금 제성방법

5. 주류 1담금 제성방법							
㉔발효원액, 침출원액		㉕첨가주류, 정제주정		㉖첨가재료와 후수합계량(ℓ)	㉗첨가후의 수량(ℓ)	㉘제품 예정	
알코올분(%)	수량(ℓ)	알코올분(%)	수량(ℓ)			알코올분(%)	수량(ℓ)
16	267.8			446.3	714.1	6	714.1

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

㉔ 발효후의 숙성술덧 알코올분(16%)과 수량(267.8ℓ)을 기재

㉗ 첨가후 수량 = ㉔(발효원액 알코올분* 수량)/ ㉘제품예정 알코올분

$$= (0.16 * 267.8) / 0.06 = 714.1$$

㉖ 첨가재료와 후수 합계량 = ㉗ 첨가후 수량 - ㉔증류원액 수량

$$= 714.1 - 267.8 = 446.3$$

㉘ 제품예정 알코올분은 상표상의 알코올분 6%을 기재하고, 수량은 ㉗ 첨가후의 수량 714.1ℓ을 기재

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)									
㉙종류	㉚품명	㉛사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉜비중	㉝순도	㉙종류	㉚품명	㉛사용량 (kg,g,ℓ,ml)	㉜비중	㉝순도
향료	바닐라	700g	1.1	100					

㉙㉚첨가재료 종류별로 품명을 기재하고, ㉛사용량, ㉜비중, ㉝순도를 기재

- 향료 및 색소등을 구입하여 사용하는 경우 국산제품의 경우 품목제조보고서, 수입제품의 경우 수입면장, 검사성적서, 제품의 원료내역서 등을 첨부하여 제출

○ 첨부서류(예시)

1. 발효술덧 제조방법

【주세사무처리규정 제50호 서식】

홈택스(www.hometax.go.kr)에서도
신청할 수 있습니다.

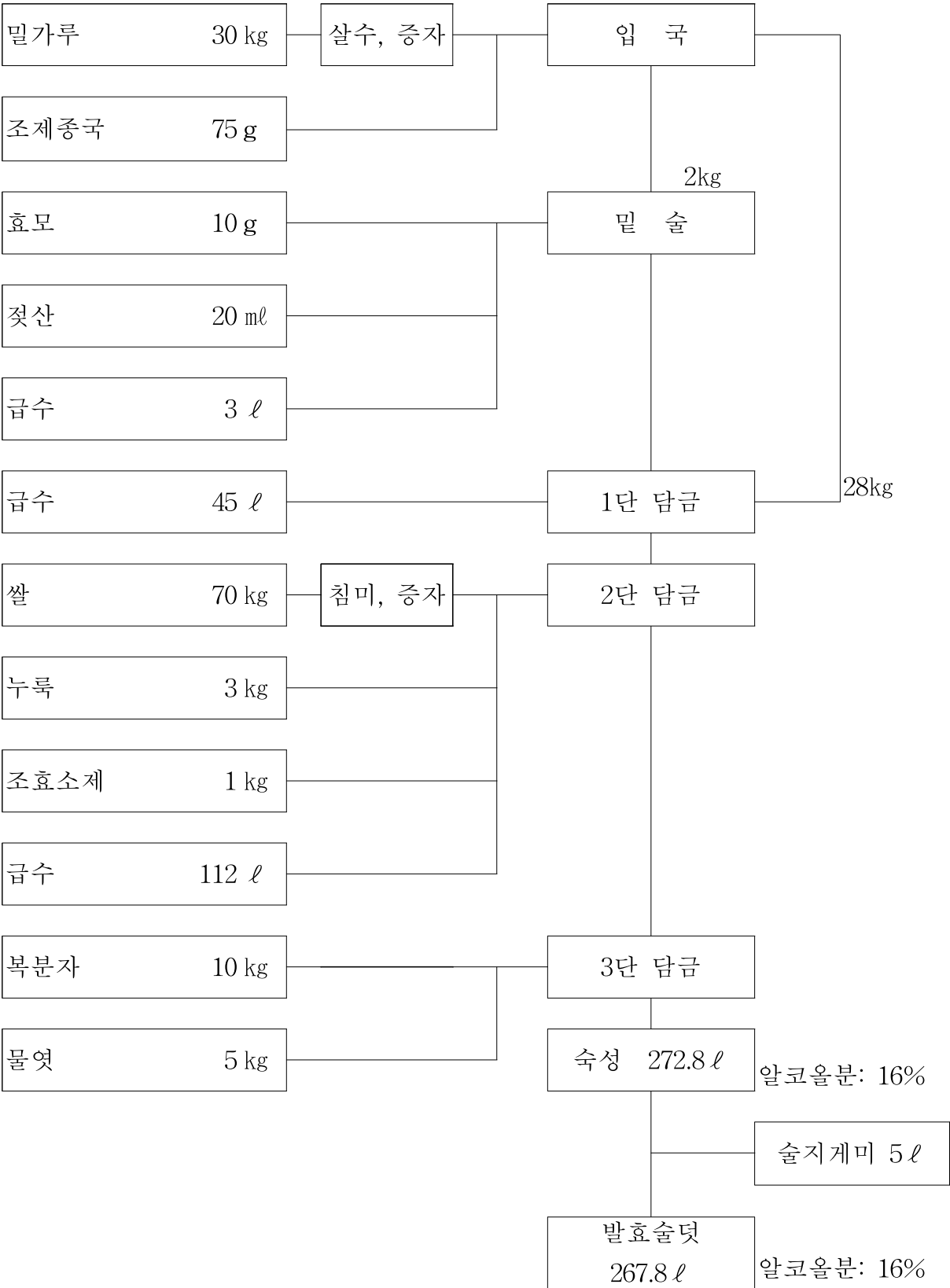
발효술덧 제조방법 승인신청서(예시)									
[] 일반 면허 [] 전통주 면허 [] 소규모주류면허 발효술덧 제조방법 승인신청서(예시)									
근 거 : 주류면허 등에 관한 법률 시행령 제37조 제1항									
신청인	①제 조 장 명 칭 국세주류제조장				② 전 화 번 호 (010) 000 - 0000				
	③대 표 자 성 명 김국세				④사 업 자 등 록 번 호 123-45-67890				
	⑤제 조 장 소 재 지 제주특별자치도 서귀포시 서호북로 36								
신 청 내 용									
⑥생산구분		☐ 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				3		2(kg)	300	㉕살균여부	☐ 비살균 ☐ 살균
㉒조효소제				1		1(kg)	1,500		
㉓정제효소제				1		1(kg)	1,500		
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))

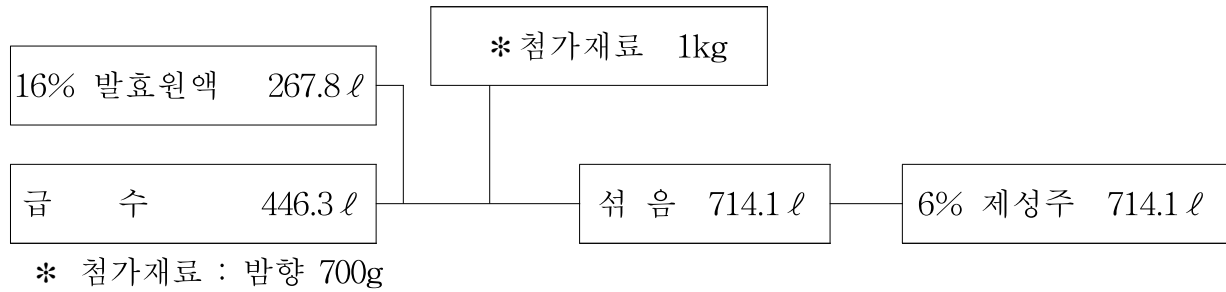
2. 제조공정설명서(예시)

1) 제조공정도

가. 발효술덧 제조방법



나. 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 3kg, 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. 주류1담금 제성방법

- 16% 발효원액 267.8ℓ에 첨가재료 밤향 700g을 포함한 급수 446.3ℓ를 첨가하여 6% 제품(기타주류) 714.1ℓ를 제조한다.

3. 제조방법(신규, 추가, 변경)사유서(예시)

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