

ビール・発泡酒の1仕込製造方法の記載要領

- 1 「原料」欄の余白欄には、麦、とうもろこし、こうりやん、ばれいしょ、砂糖、果実、香味料、苦味料又は着色料等を使用した場合の原料品名及び数量を記載してください。
- 2 「原料」の「水」欄には、最初の張水数量のほか、押水数量（2 番麦汁を造るための押水を含む。）等ビール等の仕込みに当たり麦汁の成分を構成する水の総数量を記載してください。
- 3 「仕込即時見込数量」欄には、前発酵槽に仕込み終わった時のもろみの見込数量を記載してください。
- 4 「見込糖度」欄には、前発酵槽に仕込み終わった時の見込糖度を記載してください。
- 5 「仕込即時見込数量」、「見込アルコール分」及び「製造見込数量」欄には、あなた（貴社）の製造場における前年度の実績値、あなた（貴社）の製造場の所轄税務署管内における前年度の実績値の平均等の経験値又は既に確立されている理論に基づく理論値等により合理的に算出した数量を記載してください。
- 6 「同一仕込方法による製造見込数量計」欄には、1 仕込製造見込数量に仕込個数を乗じたものを記載してください。
- 7 製造見込数量の算出根基は具体的に記載してください。
- 8 製造見込数量はリットル位まで算出し、リットル位未満の端数があるときは、その端数を切り捨ててください。
- 9 製造見込数量を算出する歩合は、小数点以下第2位を四捨五入して第1位にとどめてください。