

乳等省令における規定（抜粋）

第一条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）に関し、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 9 条第 1 項 に規定する厚生労働省令で定める場合、法第 11 条第 1 項 に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第 13 条第 2 項（同条第 4 項 及び第 14 条第 2 項において準用する場合を含む。）に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに第 13 条第 3 項（同条第 4 項 及び第 14 条第 2 項 において準用する場合を含む。）に規定する承認の申請手続並びに法第 18 条第 1 項 に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換え DNA 技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA 分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用した乳等の成分規格及び製造の方法の基準、農薬等（農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）第 2 条第 1 項 に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和 28 年法律第 35 号）第 2 条第 3 項 の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律第 145 号）第 2 条第 1 項 に規定する医薬品であつて専ら動物のために使用されることが目的とされているもの（以下「動物用医薬品」という。）をいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）の量の限度に係る成分規格、添加物の成分規格及び製造等の方法の基準並びに器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の定めるところによる。

第二条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

- 2 この省令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。
- 3 この省令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。
- 4 この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。
- 5 この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。
- 6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。
- 7 この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。
- 8 この省令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

- 9 この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。
- 10 この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。
- 11 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの(成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)をいう。
- 12 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上を含むものに限る。)及び乳飲料をいう。
- 13 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。
- 14 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
- 15 この省令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。
- 16 この省令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。
- 17 この省令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。
- 一 乳、バターミルク(バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下同じ。)、クリーム又はこれらを混合したもののほとんどすべて又は一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳から乳清の一部を除去したもの又はこれらを熟成したもの
- 二 前号に掲げるもののほか、乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであつて、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの
- 18 この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものをいう。
- 19 この省令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。
- 20 この省令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇%以上を含むもの(発酵乳を除く。)をいう。
- 21 この省令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。
- 22 この省令において「アイスマルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマルクとして販

売するものをいう。

- 23 この省令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。
- 24 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。
- 25 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。
- 26 この省令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 27 この省令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 28 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 29 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 30 この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 31 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 32 この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 33 この省令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 34 この省令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清の乳糖を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 35 この省令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 36 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。
- 37 この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。
- 38 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。
- 39 この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等を乳酸

菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

40 この省令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料(発酵乳を除く。)をいう。

41 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

別表二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳を使用する加工乳及び乳製品(加糖練乳を除く。)を製造する場合には、次の要件を備えた生乳又は生山羊乳を使用すること。

a 生乳

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml 当たり) 四〇〇万以下

b 生山羊乳

比重(摂氏十五度において) 一・〇三〇—一・〇三四

酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml 当たり) 四〇〇万以下

(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 三・〇%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

保持式により摂氏 63 度で 30 分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

- a 殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであって、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)にあつては、この限りでない。
- b 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

(2) 特別牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・五%以上

乳脂肪分 三・三%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一七%以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・一九%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 三〇、〇〇〇以下

2 製造の方法の基準

- a 特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で搾取した生乳を処理して製造すること。
- b 殺菌する場合は保持式により摂氏六十三度から摂氏六十五度までの間で三十分間加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

処理後(殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(3) 殺菌山羊乳

1 成分規格

無脂乳固形分 七・五%以上

乳脂肪分 二・五%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇—一・〇三四

酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(4) 成分調整牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

酸度(乳酸として) 〇・二%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(5) 低脂肪牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 〇・五%以上 一・五%以下

比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇以上

酸度(乳酸として) 〇・二%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(6) 無脂肪牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 〇・五%未満

比重(摂氏一五度において) 一・〇三二以上

酸度(乳酸として) 〇・二%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(7) 加工乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

酸度(乳酸として) 〇・一八%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

殺菌の方法は、牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) クリーム

1 成分規格

乳脂肪分 一八・〇%以上

酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、保存性のある容器に入れ、かつ、殺菌したものは、この限りでない。

(2) バター

成分規格

乳脂肪分 八〇・〇%以上

水分 一七・〇%以下

大腸菌群 陰性

(3) バターオイル

成分規格

乳脂肪分 九九・三%以上

水分 〇・五%以下

大腸菌群 陰性

(4) ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)

成分規格

リステリア・モノサイトゲネス(1g当たり) 一〇〇以下

ただし、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。

(5) プロセスチーズ

成分規格

乳固形分 四〇・〇%以上

大腸菌群 陰性

(6) 濃縮ホエイ

成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

大腸菌群 陰性

(7) アイスクリーム

1 成分規格

乳固形分 一五・〇%以上

うち乳脂肪分 八・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で1g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が一〇〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。)であること。

b アイスクリームの原料(発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、摂氏六十八度で三十分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水(食品製造用水に限る。)であること。

d アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。

e アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、bによる加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

(8) アイスミルク

1 成分規格

乳固形分 一〇・〇%以上

うち乳脂肪分 三・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(9) ラクトアイス

1 成分規格

乳固形分 三・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(10) 濃縮乳

1 成分規格

乳固形分 二五・五%以上

うち乳脂肪分 七・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

2 保存の方法の基準

濃縮後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(11) 脱脂濃縮乳

1 成分規格

無脂乳固形分 一八・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

2 製造の方法の基準

- a 加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続し

て製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

- b 牛乳の例により加熱殺菌すること。
- c 加熱殺菌後の工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

3 保存の方法の基準

濃縮後(濃縮後殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(12) 無糖練乳

1 成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

うち乳脂肪分 七・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) ○

2 製造の方法の基準

容器に入れた後に摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌すること。

(13) 無糖脱脂練乳

1 成分規格

無脂乳固形分 一八・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) ○

2 製造方法の基準

無糖練乳の例によること。

(14) 加糖練乳

成分規格

乳固形分 二八・〇%以上

うち乳脂肪分 八・〇%以上

水分 二七・〇%以下

糖分(乳糖を含む。) 五八・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(15) 加糖脱脂練乳

成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

水分 二九・〇%以下

糖分(乳糖を含む。) 五八・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(16) 全粉乳

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

うち乳脂肪分 二五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(17) 脱脂粉乳

1 成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a 加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b 牛乳の例により加熱殺菌すること。

c 加熱殺菌後から乾燥を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

(18) クリームパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

うち乳脂肪分 五〇・〇%以上
水分 五・〇%以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

(19) ホエイパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上
水分 五・〇%以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

(20) たんぱく質濃縮ホエイパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上
乳たんぱく量(乾燥状態において) 一五・〇%以上八〇・〇%以下
水分 五・〇%以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

(21) バターミルクパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上
水分 五・〇%以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

(22) 加糖粉乳

成分規格

乳固形分 七〇・〇%以上
うち乳脂肪分 一八・〇%以上
水分 五・〇%以下
糖分(乳糖を除く。) 二五・〇%以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

(23) 調製粉乳

成分規格

乳固形分 五〇・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(24) 調製液状乳

1 成分規格

発育し得る微生物が陰性でなければならない。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

2 製造の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

3 保存の方法の基準

常温を超えない温度で保存すること。

(25) 発酵乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳酸菌数又は酵母数(一ml当たり) 一〇、〇〇〇、〇〇〇以上

ただし、発酵させた後において、摂氏七五度以上で一五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、食品製造用水であること。

b 発酵乳の原料(乳酸菌、酵母、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

(26) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上のもの)

1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数(一ml当たり) 一〇、〇〇〇、〇〇〇以上

ただし、発酵させた後において、摂氏七十五度以上で十五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

- a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、食品製造用水であること。
- b 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原料(乳酸菌及び酵母を除く。)は、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。
- c 乳酸菌飲料の原液を薄めるのに使用する水等は、使用直前に五分間以上煮沸するか、又はこれと同等以上の効力を有する殺菌操作を施すこと。

(27) 乳飲料

1 成分規格

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 三〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌すること。

3 保存の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものを除き、牛乳の例によること。

(四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%未満のもの)

1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数(一 ml 当たり) 一、〇〇〇、〇〇〇以上

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上のもの)の例によること。

(2) 削除