

主な乳及び乳製品関係規制の概要

１．中国政府が定める乳及び乳製品に係る関係規制は、中国国家標準化管理委員会が規定する中国食品工業標準 乳製品標準（GB）で規定されており、正確な情報は以下のウェブサイトで閲覧が可能であること（中国語）

<http://www.gb168.cn/foc/searches.do?onload=true> （平成２２年１１月１日現在）

２．中国政府が定める国家基準（GB）のうち、乳児用調製粉乳及び後期乳幼児用調製粉乳に係る基準の施行日は平成２３年４月１日、それ以外の食品については平成２２年１２月１日であること。

３．GB以外の、業界基準（NY）及び企業基準（QB）はいわゆる自主基準であるが、対中国輸出乳製品はこれらの基準にも適合することが望ましいこと

I 国家基準(GB)

1 殺菌乳(Pasteurized milk):GB 19645-2010

(１) 定義

牛乳またはめん羊乳のみを原料とし、殺菌工程を経て製造された液体製品（いわゆるLTLT、HTST、UHT牛乳を含む）。

(２) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標
脂肪 ^a (g/100g)	3.1
タンパク質(g/100g)	
牛乳	2.9
めん羊乳	2.8
無脂乳固形分(g/100g)	8.1
酸度(°T)	
牛乳	12-18
めん羊乳	6-13

^a全脂乳のみに適用する。

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数	5	2	50000	100000
大腸菌群	5	2	1	5
黄色ブドウ球菌	5	0	0/25g (mL)	-
サルモネラ菌	5	0	0/25g (mL)	-

2 滅菌乳 (Sterilized milk) : GB 25190-2010

(1) 定義

超高温滅菌乳 (ultra high-temperature milk) : 牛乳又はめん羊乳を主原料とし、連続的に流動する状態で132 以上に加熱し、短時間での滅菌を保持し、無菌状態において容器に封入された液体製品。

レトルト滅菌乳 (retort sterilized milk) : 牛乳又はめん羊乳若しくは復元乳を主原料とし、副原料を添加又は添加せず、加熱処理の有無にかかわらず容器に封入された後に滅菌等の工程を経て製造された液体製品

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標
脂肪 ^a (g/100g)	3.1
タンパク質 (g/100g)	
牛乳	2.9
めん羊乳	2.8
無脂乳固形分 (g/100g)	8.1
酸度 (°T)	
牛乳	12-18
めん羊乳	6-13

^a全脂乳のみに適用する。

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

商業的無菌に適合すること。

3 加工乳(Modified milk):GB 25191-2010

(1) 定義

80%以上の牛乳又はめん羊乳若しくは復元乳を主原料とし、その他の原料、食品添加物、栄養強化剤を添加又は添加せず、殺菌又は超高温滅菌、レトルト殺菌等の工程を経て製造された液体製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標
脂肪 ^a (g/100g)	2.5
タンパク質(g/100g)	2.3

^a全脂乳のみに適用する。

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

殺菌工程により製造された加工乳は商業的無菌に適合すること。その他の加工乳は下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数	5	2	50000	100000
大腸菌群	5	2	1	5
黄色ブドウ球菌	5	0	0/25g(mL)	-
サルモネラ菌	5	0	0/25g(mL)	-

4 発酵乳(Fermented milk):GB 19302-2010

(1) 定義

発酵乳 (fermented milk): 牛乳又はめん羊乳若しくは粉乳を原料とし、殺菌、発酵後にpHを下げて製造した製品。

ア) ヨーグルト (yoghurt): 牛乳又はめん羊乳若しくは粉乳を原料とし、殺菌、サーモフィルス菌・ブルガリア菌による発酵を行い製造した製品。

風味発酵乳 (flavored fermented milk): 80%以上の牛乳又はめん羊乳若しくは粉乳を原料とし、殺菌、発酵後にpHを下げ、発酵前又は後に食品添加物、栄養強化剤、果物、穀類等を添加又は添加せずに製造した製品。

ア) 風味ヨーグルト (flavored yoghurt): 80%以上の牛乳又はめん羊乳若しくは粉乳を原料とし、殺菌、サーモフィルス菌・ブルガリア菌による発酵を行い、発酵前又は後に食品添加物、栄養強化剤、果物、穀類等を添加又は添加せずに製造した製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標	
	発酵乳	風味発酵乳
脂肪 ^a (g/100g)	3.1	2.5
無脂乳固形分 (g/100g)	8.1	-
タンパク質 (g/100g)	2.9	2.3
酸度 (°T)	70.0	

^a全脂乳のみに適用する。

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
大腸菌群	5	2	1	5
黄色ブドウ球菌	5	0	0/25 (mL)	-
サルモネラ菌	5	0	0/25 (mL)	-
酵母	100			
カビ	30			

乳酸菌数

下表に適合すること。

項目	指標 (CFU/g又はCFU/mL)
乳酸菌数 ^a	1×10^6

^a発酵後に熱処理を行う製品には適用しない。

5 練乳(Evaporated milk, sweetened condensed milk and formulated condensed milk) :GB 13102-2010

(1) 定義

無糖練乳 (evaporated milk): 乳及び (又は) 乳製品を原料とし、食品添加物、栄養強化剤を添加又は添加せずに粘調状に加工した製品。

加糖練乳 (sweetened condensed milk): 乳及び (又は) 乳製品、食糖を原料とし、食品添加物、栄養強化剤を添加又は添加せずに粘調状に加工した製品。

調製練乳 (formulated condensed milk): 乳及び (又は) 乳製品を主原料とし、食糖、食品添加物、栄養強化剤を添加又は添加せず、補助原料を添加して粘調状に加工した製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標			
	練乳	加糖練乳	調製練乳	
			調製無糖練乳	調製加糖練乳
タンパク質 (g/100g)	無脂乳固形分 ^a として34%		4.1	4.6
脂肪 (X) (g/100g)	7.5 X<15.0		X 7.5	X 8.0
乳固形分 ^b (g/100g)	25.0	28.0	-	-
シ ョ 糖 (g/100g)	-	45.0	-	48.0
水分 (%)	-	27.0	-	28.0
酸度 (°T)	48.0			

^a無脂乳固形分 (%) = 100% - 脂肪 (%) - 水分 (%) - シヨ糖 (%)

^b乳固形分 (%) = 100% - 水分 (%) - シヨ糖 (%)

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

ア) 無糖練乳・調製無糖練乳については商業的無菌に適合すること。

イ) 加糖練乳・調製加糖練乳については下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限度量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数	5	2	30000	100000
大腸菌群	5	1	10	100
黄色ブドウ球菌	5	0	0/25g(mL)	-
サルモネラ菌	5	0	0/25g(mL)	-

6 粉乳(Milk powder):GB 19644-2010

(1) 定義

粉乳 (milk powder) : 乳を原料とし、粉状に加工した製品。

調製粉乳 (formulated milk powder) (sweetened condensed milk) : 乳又はその加工製品を主原料とし、その他原料を添加して加工した乳固形分70%以上の粉状に加工した製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項 目	指 標	
	粉 乳	調製粉乳
タンパク質 (%)	無脂乳固形分 ^a として34%	16.5
脂肪 ^b (%)	26.0	-
還元乳酸度 (°T)		
牛乳	18	-
めん羊乳	7-14	-
異物度 (mg/kg)	16	-
水分 (%)	5.0	

^a無脂乳固形分(%)=100(%) - 脂肪(%) - 水分(%)

^b全脂乳のみに適用する。

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限度量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数	5	2	50000	200000
大腸菌群	5	1	10	100
黄色ブドウ球菌	5	2	10	100
サルモネラ菌	5	0	0/25g(mL)	-

7 乳清(Whey powder and whey protein powder):GB 11674-2010

(1) 定義

乳清 (whey): 乳を原料にして、凝乳酵素又は膜を通過させてチーズを製造する際に、凝乳の除去後に得られた液体製品。

乳清粉 (whey powder): 乳清を原料にして、乾燥した粉末状製品

ア) 脱塩乳清粉 (demineralized whey powder): 乳清を原料にして、脱塩、乾燥した粉末状製品

イ) 非脱塩乳清粉 (non-demineralized whey powder): 乳清を原料にして、脱塩せずに乾燥した粉末状製品

乳清タンパク粉 (whey protein powder): 乳清を原料にして、分離、濃縮、乾燥させタンパク質量が25%以上の粉末状製品

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標		
	脱塩乳清粉	非脱塩乳清粉	乳清タンパク粉
タンパク質 (g/100g)	10.0	7.0	25.0
灰分 (g/100g)	3.0	15.0	9.0
乳糖 (g/100g)	61.0		-
水分 (g/100g)	5.0		6.0

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
黄色ブドウ球菌	5	2	10	100
サルモネラ菌	5	0	0/25g (mL)	-

8 クリーム、バター、無水乳脂肪 (Cream, butter, anhydrous milkfat): GB 19646-2010

(1) 定義

クリーム (cream): 乳を原料にして分離させた乳脂肪部分に、食品添加物、栄養強化剤等のその他の原料を添加又は添加せずに、脂肪含量を10-80%に加工した製品。

バター (butter): 乳及び (又は) クリーム (発酵又は非発酵) を原料にして、食品添加物、栄養強化剤等のその他の原料を添加又は添加せずに、脂肪含量が80%以上の製品。

無水乳脂肪 (anhydrous milkfat): 乳及び (又は) クリーム (発酵又は非発酵) 若しくはバターを原料にして、食品添加物、栄養強化剤等のその他の原料を添加又は添加せずに、脂肪含量が99.8%以上の製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標		
	クリーム	バター	無水乳脂肪
水分 (%)	-	16.0	0.1
脂肪 ^a (%)	10.0	80.0	99.8
酸度 ^b (°T)	30.0	20.0	-
無脂乳固形分 ^c (%)	-	2.0	-

^a無水クリームとして脂肪 (%) = 100 (%) - 水分 (%)

^b発酵クリームを原料とした製品には適用しない。

^c無脂乳固形分 (%) = 100 (%) - 脂肪 (%) - 水分 (%) (含塩バターについてはさらに塩分量を除く。)

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

ア) 缶詰製品、超高温殺菌により加工されたクリームについては商業的無菌に適合すること。

イ) その他の製品については下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数 ^a	5	2	10000	100000
大腸菌群	5	2	10	100
黄色ブドウ球菌	5	1	10	100
サルモネラ菌	5	0	0/25g (mL)	-
カビ	90			

^a発酵クリームを原料とした製品には適用しない。

9 チーズ (Cheese): GB 5420-2010

(1) 定義

チーズ (cheese): 成熟又は未成熟の乳製品で、軟質、半硬質、硬質又は特硬質のコーティングがあるものも含む。乳清タンパクとカゼインタンパクの比率が牛乳中での割合を超えないもの。チーズは以下の方法で製造される。

ア) 凝乳酵素又は凝乳作用下で、乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、乳清クリームを使用して得られた凝乳中1種類以上のタンパクの(部分)凝固から乳清を除いて得られる。これは乳タンパク(特にカゼインタンパク)の濃縮工程であり、チーズ中のタンパク質量は使用原料のタンパク質量よりも大きい。

イ) 加工工程に乳及び(又は)乳製品のタンパク質の凝固を含み、最終製品は上記ア)と類似する物理化学的及び官能的特性を有する。

熟成チーズ (ripened cheese): 一定温度下で一定期間保存することにより、物理化学的な変化により官能的特性を得るチーズ。

カビ熟成チーズ (mould ripened cheese): 主としてチーズ内部及び(又は)表面の特別なカビの生長により成熟を促進することにより製造されたチーズ。

未熟成チーズ (unripened cheese): 製造直後に食用可能なチーズ。

(2) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
大腸菌群	5	2	100	1000
黄色ブドウ球菌	5	2	100	1000
サルモネラ菌	5	0	0/25g (mL)	-
リステリア菌	5	0	0/25g (mL)	
酵母 ^a	50			
カビ ^a	50			

^aカビ熟成チーズには適用しない。

10 プロセスチーズ(Processed cheese):GB 25192-2010

(1) 定義

チーズを主要原料 (15%超) とし、乳化塩を加え、その他の原料を添加又は添加せずに、加熱、攪拌、乳化等の工程を経て製造された製品。

(2) 理化学的指標

下表に適合すること。

項目	指標				
脂肪 (乾燥物中) ^a (X ₁)(%)	60	X ₁	75	45	X ₁ <60
最小乾燥物含量 ^b (X ₂)(%)	44			41	

^a乾燥物中脂肪量(%):X₁=[チーズ脂肪量/(チーズ総質量-チーズ水分量)]x100%

^b乾燥物量(%):X₂=[(チーズ総質量-チーズ水分量)/チーズ総質量)]x100%

(3) 衛生指標

汚染物質指標

GB2762に適合すること。

真菌毒素指標

GB2761に適合すること。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数	5	2	100	1000
大腸菌群	5	2	100	1000
黄色ブドウ球菌	5	2	100	1000
サルモネラ菌	5	0	0/25g (mL)	-
リステリア菌	5	0	0/25g (mL)	
酵母	50			
カビ	50			

11 乳児用調製粉乳 (Infant formula): GB 10765-2010

(1) 定義

乳児 (infant): 月齢0-12ヶ月の乳児。

乳児用調製粉乳 (infant formula)

ア) 乳調製粉乳: 乳類及び乳タンパク質製品を主原料とし、当該主原料に適量のビタミン、ミネラル及び(又は)その他の成分を添加の上、物理的方法のみを用いて生産、加工、製造された液体又は粉末製品。正常な乳児の食用に適し、当該製品のエネルギー量及び栄養成分が月齢0-6ヶ月に該当する乳児の栄養ニーズを正常に満たすことが可能な製品。

イ) 大豆調製粉乳: 大豆及び大豆タンパク質製品を主原料とし、当該主原料に適量のビタミン、ミネラル及び(又は)その他の成分を添加の上、物理的方法のみを用いて生産、加工、製造された液体又は粉末製品。正常な乳児の食用に適し、当該製品のエネルギー量及び栄養成分が月齢0-6月齢に該当する乳児の栄養ニーズを正常に満たすことが可能な製品。

(2) 理化学的指標

必須成分

ア) タンパク質、脂肪及び炭水化物指標

下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
タンパク質				
乳調製粉乳(g)	0.45	0.70	1.88	2.93
大豆調製粉乳(g)	0.50	0.70	2.09	2.93
脂肪(g)	1.05	1.40	4.39	5.86
内リノール酸(g)	0.07	0.33	0.29	1.38
α-リノレン酸(mg)	12	-	50	-
リノール酸/α-リノレン酸	5:1	15:1	5:1	15:1
炭水化物(g)	2.2	3.3	9.2	13.8

イ) ビタミン指標
下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
ビタミンA(μgRE) ^a	14	43	59	180
ビタミンD(μg)	0.25	0.60	1.05	2.51
ビタミンE(mg α-TE) ^b	0.12	1.20	0.50	5.02
ビタミンK1(μg)	1.0	6.5	4.2	27.2
ビタミンB1(μg)	14	72	59	301
ビタミンB2(μg)	19	119	80	498
ビタミンB6(μg)	8.5	45.0	35.6	188.3
ビタミンB12(μg)	0.025	0.360	0.105	1.506
ニコチン酸(ナイアシン)(μg)	70	360	293	1506
葉酸(μg)	2.5	12.0	10.5	50.2
パントテン酸(μg)	96	478	402	2000
ビタミンC(mg)	2.5	17.0	10.5	71.1
ビオチン(μg)	0.4	2.4	1.5	10.0

^aRE はレチノール当量。1 μgRE = 3.33IU = 1 μg全トランスレチノール(ビタミンA)

^b 1mg μg α-TE (α-トコフェロール当量) = 1mgd-α-トコフェロール

ウ) ミネラル指標
下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
ナトリウム (mg)	5	14	21	59
カリウム (mg)	14	43	59	180
銅 (μg)	8.5	29.0	35.6	121.3
マグネシウム (mg)	1.2	3.6	5.0	15.1
鉄 (mg)	0.10	0.36	0.42	1.51
亜鉛 (mg)	0.12	0.36	0.50	1.51
マンガン (μg)	1.2	24.0	5.0	100.4
カルシウム (mg)	12	35	50	146
リン (mg)	6	24	25	100
カルシウム/リン	1:1	2:1	1:1	2:1
ヨウ素 (μg)	2.5	14.0	10.5	58.6
塩素 (mg)	12	38	50	159
セレン (μg)	0.48	1.90	2.01	7.95

選択可能成分
添加する場合は、下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
コリン (mg)	1.7	12.0	7.1	50.2
イノシトール (mg)	1.0	9.5	4.2	39.7
タウリン (mg)	-	3	-	13
L-カルニチン (mg)	0.3	-	1.3	-
ドコサヘキサエン酸 (%総脂肪酸)	-	0.5	-	0.5
アラキドン酸 (%総脂肪酸)	-	1	-	1

その他成分

下表に適合すること。

項目	指標
水分 (%) ^a	5.0
灰分	
乳調製粉乳 (%)	4.0
乳調製液体製品 (%)	4.2
大豆調製粉乳 (%)	5.0
大豆調製液体製品 (%)	5.3
不純物レベル (乳ベースの製品に限る)	
粉末状製品 (mg/kg)	12
液体状製品 (mg/kg)	2

^a粉末状の製品に限る。

(4) 衛生指標

汚染物質指標

下表に適合すること。

項目	指標
鉛 (mg/kg)	0.15
硝酸塩 (mg/kg)	100
亜硝酸塩 (mg/kg) ^a	2

^a乳ベースの製品に限る。

真菌毒素指標

下表に適合すること。

項目	指標
アフラトキシンM1又はアフラトキシンB1 (μ g/kg) ^a	0.5

^aアフラトキシンM1の値は乳ベースの製品に適用する。

アフラトキシンB1の値は大豆ベースの製品に適用する。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数 ^a	5	2	1000	10000
大腸菌群	5	2	10	100
黄色ブドウ球菌	5	2	10	100
エンテロバクターサカザキ菌 ^b	3	0	0/100g(mL)	-
サルモネラ菌	5	0	0/25g(mL)	-

^a活性菌類（好気性及び通気性プロバイオティクス）が添加される製品には適用しない（製品中に存在する活性プロバイオティクスの生菌数は 10^6 CFU/g(mL)以上でなければならない。）。

^b月齢0-6ヶ月の乳児用製品のみに適用する。

12 後期乳幼児用調製粉乳 (Older infant formula):GB 10767-2010

(1) 定義

後期乳児 (older infants): 月齢6-12ヶ月の乳児。

幼児 (young children): 月齢12-36ヶ月の幼児。

後期乳幼児用調製粉乳 (older infants and young children): 乳類及び乳タンパク質製品及び（又は）大豆及び大豆タンパク質製品を主原料とし、当該主原料に適量のビタミン、ミネラル及び（又は）その他の成分を添加の上、物理的方法のみを用いて生産、加工、製造された液体又は粉末製品。後期乳児及び幼児の食用に適し、当該製品の栄養成分が後期乳児及び幼児に必要な栄養の一部を正常に満たすことが可能な製品。

(2) 理化学的指標

必須成分

ア) タンパク質、脂肪及び炭水化物指標

下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
タンパク質(g)	0.7	1.2	2.9	5.0
脂肪(g)	0.7	1.4	2.9	5.9
内リノール酸(g)	0.07	-	0.29	-

イ) ビタミン指標
下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
ビタミンA(μgRE)	18	54	75	225
ビタミンD(μg)	0.25	0.75	1.05	3.14
ビタミンE(mg α-TE)	0.15	-	0.63	-
ビタミンK1(μg)	1	-	4	-
ビタミンB1(μg)	11	-	46	-
ビタミンB2(μg)	11	-	46	-
ビタミンB6(μg)	11	-	46	-
ビタミンB12(μg)	0.04	-	0.17	-
ニコチン酸(ナイアシン)(μg)	110	-	460	-
葉酸(μg)	1	-	4	-
パントテン酸(μg)	70	-	293	-
ビタミンC(mg)	1.8	-	7.5	-
ビオチン(μg)	0.4	-	1.7	-

ウ) ミネラル指標
下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
ナトリウム(mg)	-	20	-	84
カリウム(mg)	18	69	75	289
銅(μg)	7	35	29	146
マグネシウム(mg)	1.4	-	5.9	-
鉄(mg)	0.25	0.50	1.05	2.09
亜鉛(mg)	0.1	0.3	0.4	1.3
カルシウム(mg)	17	-	71	-
リン(mg)	8.3	-	34.7	-
カルシウム/リン	1.2:1	2:1	1.2:1	2:1
ヨウ素(μg)	1.4	-	5.9	-
塩素(mg)	-	52	-	218

選択可能成分
 添加する場合は、下表に適合すること。

栄養素	100kJ当たり		100kcal 当たり	
	最小値	最大値	最小値	最大値
セレン(μg)	0.48	1.90	2.01	7.95
コリン(mg)	1.7	12.0	7.1	50.2
マンガン(μg)	0.25	24.0	1.05	100.4
イノシトール(mg)	1.0	9.5	4.2	39.7
タウリン(mg)	-	3	-	13
L-カルニチン(mg)	0.3	-	1.3	-
ドコサヘキサエン酸(%総脂肪酸)	-	0.5	-	0.5
アラキドン酸(%総脂肪酸)	-	1	-	1

その他成分
 下表に適合すること。

項目	指標
水分(%) ^a	5.0
灰分	
粉末状製品(%)	5.0
液体状製品(%)	5.3
不純物レベル ^b	
粉末状製品(mg/kg)	12
液体状製品(mg/kg)	2

^a粉末状の製品に限る。

^b野菜及び果物が添加される製品には適用しない。

(4) 衛生指標
 汚染物質指標
 下表に適合すること。

項目	指標
鉛(mg/kg)	0.15
硝酸塩(mg/kg) ^a	100
亜硝酸塩(mg/kg) ^b	2

^a野菜及び果物が添加される製品には適用しない。

^b乳ベースの製品に限る。

真菌毒素指標

下表に適合すること。

項目	指標
アフラトキシンM1又はアフラトキシンB1($\mu\text{g/kg}$) ^a	0.5

^aアフラトキシンM1の値は乳ベースの製品に適用する。

アフラトキシンB1の値は大豆ベースの製品に適用する。

微生物指標

下表に適合すること。

項 目	サンプリング法及び限量 (CFU/g又はCFU/mL)			
	n	c	m	M
細菌数 ^a	5	2	1000	10000
大腸菌群	5	2	10	100
サルモネラ菌	5	0	0/25g(mL)	

^a活性菌類（好気性及び通気性プロバイオティクス）が添加される製品には適用しない（製品中に存在する活性プロバイオティクスの生菌数は 10^6CFU/g(mL) 以上でなければならない。）。

13 食品中マイコトキシン限量 (Maximum levels of mycotoxins in foods):GB 2761-2005

(1) アフラトキシンM1限量

食品	限量 (MLs) / ($\mu\text{g/kg}$)
生乳	0.5
乳製品（生乳に換算して計算）	0.5

14 食品中汚染物質限量 (Maximum levels of contaminants in foods):GB 2762-2005

(1) 鉛限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
生乳	0.05

(2) 水銀限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
生乳	0.01（総水銀）

(3) ヒ素限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
生乳	0.05 (無機ヒ素)
粉乳	0.25 (無機ヒ素)

(4) クロム限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
生乳	0.3
粉乳	2.0

(5) セレニウム限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
生乳	0.03
粉乳	0.15

(6) 亜硝酸塩限量

食品	限量 (MLs) / (mg/kg)
粉乳	2

II 業界基準 (NY)

15 調味乳 (Flavoured milk): NY 476-2002

(1) 適用範囲

本標準は牛乳 (またはめん羊乳) 若しくは復元乳を主原料とし、調味料を添加して、低温殺菌または殺菌により製造された液体乳製品に適用する。

(2) 製品分類

加糖乳: 牛乳 (またはめん羊乳) または復元乳を主原料とし、ショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

ココア乳 (またはチョコレート乳): 牛乳 (またはめん羊乳) または復元乳を主原料とし、ココアとショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

コーヒー乳: 牛乳 (またはめん羊乳) または復元乳を主原料とし、コーヒーとショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

フルーツ乳: 牛乳 (またはめん羊乳) または復元乳を主原料とし、果汁を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

(3) 理化学的指標

項目	指 標		
	全脂	部分脱脂	脱脂
脂肪(%)	2.5	0.8～1.6	0.4
タンパク質(%)	2.3		
無脂乳固形分(%)	6.5		
シヨ糖(%)	3.0～10.0		
硝酸塩(NaNO ₃ 換算)(mg/kg)	11.0		
亜硝酸塩(NaNO ₂ 換算)(mg/kg)	0.2		
水銀(mg/kg)	0.01		
鉛(mg/kg)	0.05		
砒素(mg/kg)	0.2		
アフラトキシン _{M₁} (μg/kg)	0.5		

(4) 衛生指標

項 目	指 標	
	低温殺菌	殺菌
細菌数(cfu/mL)	30000	—
大腸菌群(MPN/100mL)	90	—
疾病起因菌(腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	—
微生物	—	商業的無菌

16 ビタミンA、D及びカルシウム強化乳(Vitamin A, D calcium enriched milk) :NY477-2002

(1) 適用範囲

本標準は牛乳(またはめん羊乳)若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA及び(または)D、食用カルシウム塩およびその他の栄養強化剤を添加して、低温殺菌または殺菌により製造された液体乳製品に適用する。

(2) 製品分類

ビタミンA、D、カルシウム乳

カルシウム強化牛乳(またはめん羊乳)若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA、Dを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

ビタミンA、D乳

牛乳(またはめん羊乳)若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA、Dを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

カルシウム乳

カルシウム強化牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

ビタミンDカルシウム乳

カルシウム強化牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンDを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

（３）理化学的指標

項目		指 標		
		全脂	部分脱脂	脱脂
熱量 (kJ (kcal) /100g)		256 (60)	176(41) ~ 214(50)	157(37)
脂肪(%)		3.1	1.0 ~ 2.0	0.5
タンパク質(%)		2.9		
無脂乳固形分(%)		8.1		
密度 (d ²⁰ ₄)		1.0280		
ビタミンA (μ g/100g)		70 ~ 140		
ビタミンD (μ g/100g)		1.2 ~ 4.8		
カルシウム(mg/kg)		120		
酸度 (° T)	牛乳	18.0		
	めん羊乳	16.0		
異物含有度 (mg/kg)		2		
硝酸塩 (NaNO ₃ 換算) (mg/kg)		11.0		
亜硝酸塩 (NaNO ₂ 換算) (mg/kg)		0.2		
水銀 (mg/kg)		0.01		
鉛 (mg/kg)		0.05		
砒素 (mg/kg)		0.2		
アフラトキシンM ₁ (μ g/kg)		0.5		
注				
1	ビタミンAとビタミンDの項目、指標は本標準の3.3類の製品に適用しない。			
2	ビタミンAの項目、指標は本標準の3.4類の製品に適用しない。			
3	カルシウム項目、指標は本標準の3.2類の製品に適用しない。			

(4) 衛生指標

項 目	指 標	
	低温殺菌プロセス	殺菌プロセス
細菌数 (cfu/nL)	30000	—
大腸菌群 (MPN/100mL)	90	—
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	—
微生物	—	商業的無菌

17 ソフトチーズ(Soft cheese):NY478-2002

(1) 適用範囲

本標準は乳若しくは乳を起源とする製品を原料とし、補助原料を添加または添加せず、殺菌、凝固、乳清分離、発酵を経て成熟させるか、発酵せずに成熟させて製造した、無脂肪成分の67%以上が水分である製品に適用する。

(2) 製品分類

成熟ソフトチーズ

乳、クリーム、部分脱脂乳またはこれらの製品の混合物を原料とし、殺菌、凝固、乳清分離、発酵を経て成熟させて製造した製品。使用される原料の種類により、脱脂、半脱脂、全脂、クリームの成熟ソフトチーズに細分化される。

非成熟ソフトチーズ：乳、クリーム、部分脱脂乳またはこれらの製品の混合物を原料とし、殺菌、凝固、乳清分離の後、発酵を経ずに成熟させて製造した製品。使用される原料の種類により、脱脂、半脱脂、全脂、クリームの非成熟ソフトチーズに細分化される。

(3) 理化学的指標

項目	指 標			
	脱脂	半脱脂	全脂	クリーム
全乳固形分 (%)	20.0	20.0	44.0	38.0
脂肪 (%)	—	4.0	17.6	24.0
水分 (%)	80.0	80.0	56.0	62.0
食塩 (%)	2.5			
鉛 (mg/kg)	0.5			
銅 (mg/kg)	10.0			
水銀 (mg/kg)	0.05			
砒素 (mg/kg)	1.0			
アフラトキシン _{M1} (μg/kg)	5.0			

(4) 衛生指標

項 目	指 標
大腸菌群 (MPN/100mL)	90
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない

Ⅲ 企業基準(QB)

18 乳酸菌飲料:QB 1554-1992

(1) 適用範囲

本標準は牛乳あるいは粉乳、植物蛋白乳(粉)、果物・野菜ジュースまたは糖類を主原料とし、食品添加剂や副原料を添加もしくは未添加して、殺菌、冷却、乳酸菌発酵剤を加え、培養発酵させ、希釈して製造された活性乳酸菌飲料または非活性乳酸菌飲料に適用する。

(2) 製品分類

活性乳酸菌飲料：乳酸菌発酵の後、殺菌しない製品。

非活性乳酸菌飲料：乳酸菌発酵の後、殺菌した製品。

(3) 理化学的指標

項 目	指 標
タンパク質 (%)	0.7
可溶性固形分 (%)	10
酸度 (°T)	25 ~ 80
砒素 (mg/kg)	0.5
鉛 (mg/kg)	1.0
銅 (mg/kg)	5.0

(4) 衛生指標

項 目	活性乳酸菌飲料	非活性乳酸菌飲料
乳酸菌数 (個/mL)	10^6	—
菌コロニー総数 (個/mL)	—	100
大腸菌群 (個/mL)	3	
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	
酵母 (個/mL)	50	
カビ (個/mL)	30	