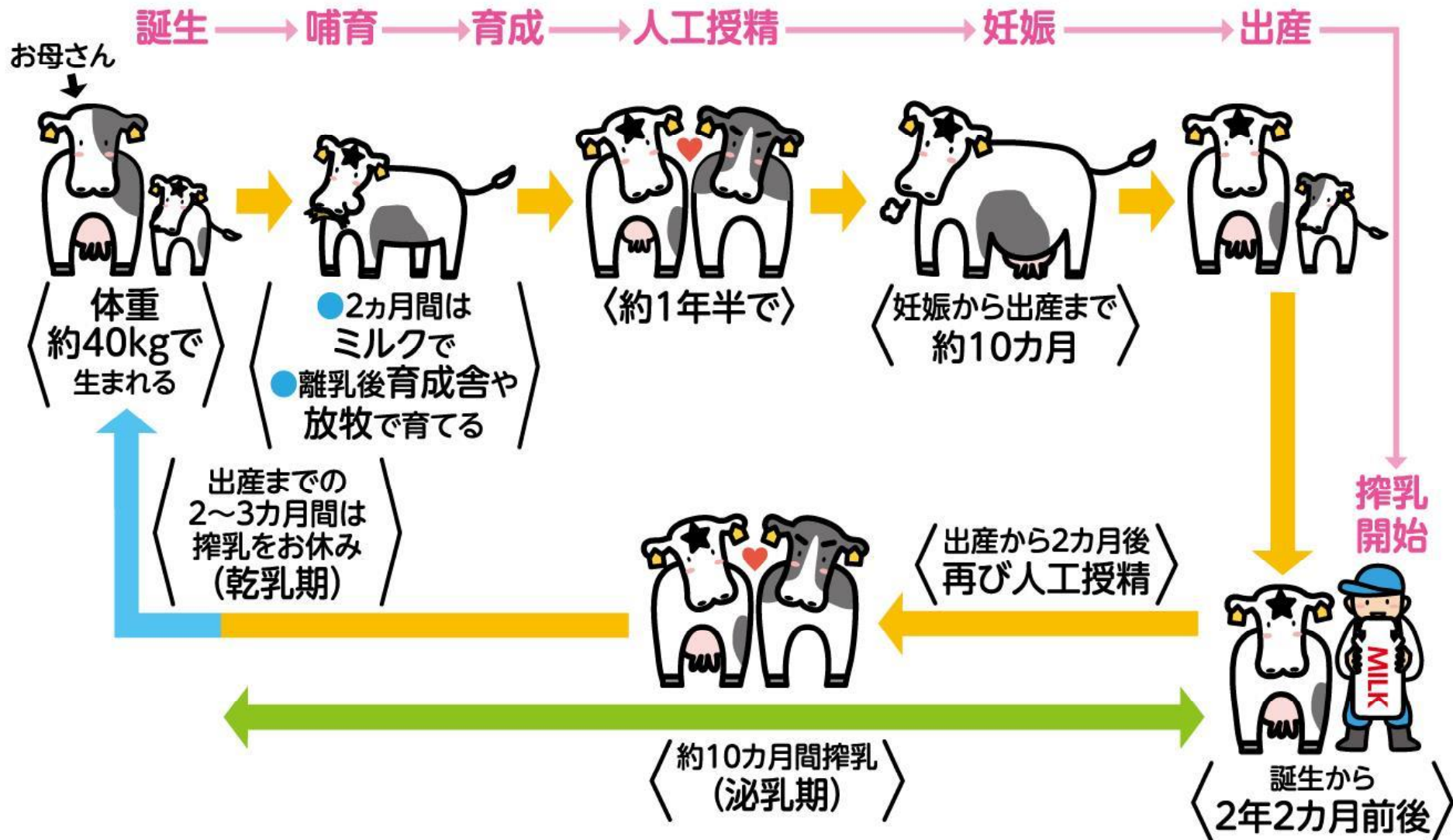


乳用牛の生乳生産サイクル



牛乳乳製品の製造工程

生乳
(牛から搾ったままの乳)

〔加熱殺菌〕

飲用牛乳



はっ酵乳・
加工乳・乳飲料



〔遠心分離により
乳脂肪分を分離〕

クリーム

乳脂肪分

生クリーム

液体

〔生乳100kgから
約9kg生産〕

バター

固体

〔生乳100kgから
約5kg生産〕



脱脂乳

その他

〔濃縮して乾燥〕

脱脂粉乳

粉状

〔生乳100kgから
約9kg生産〕

〔濃縮〕

脱脂濃縮乳

液体

〔生乳100kgから
約29kg生産〕

〔酵素を加えて凝固
したものを分離〕

カード

凝固

〔熟成〕

チーズ

〔生乳100kgから
約10kg生産〕



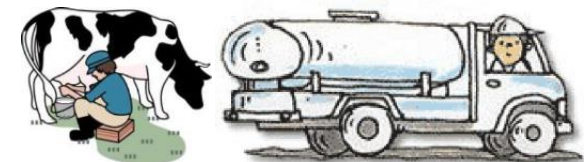
ホエイ

液体

〔乾燥〕

ホエイパウダー

パン、菓子、
飲用等



牛乳・乳飲料等のパック表示

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)」及び「飲用乳の表示に関する公正競争規約」によって、種類やその成分規格・製造法・保存方法・表示基準が定められています。

◇牛 乳

- ・**種類別名称** 牛乳はすべて「**成分無調整**」です。
- ・**原産地名が商品名**にある場合はその原産地の生乳を100%使用しています(「**北海道牛乳**」等)。

◇特別牛乳

- ・**特別牛乳搾取処理業**の許可を受けた施設でしか製造できない、まさに**特別な牛乳**です。
- ・殺菌方法は63～65℃30分間の低温殺菌処理に限られ、生乳を搾取した場所から移動させることなく(外気に触れることなく)容器に詰められます。

◇成分調整 牛 乳

- ・生乳から、乳脂肪分や水分を減らして成分の調整をしたもの(低脂肪牛乳、無脂肪牛乳)で、**原材料は100%生乳**です。
- ・無脂乳固形分は8.0%以上で、乳脂肪分の規定はありません。
 - 低脂肪牛乳** ・生乳から乳脂肪分のみを減らしたもの(乳脂肪分1.5～0.5%)。
 - 無脂肪牛乳** ・生乳から乳脂肪分をほぼ取り去ったもの(乳脂肪分0.5未満)。

◇加工 乳

- ・**生乳を主原料に乳製品を加えたもの**で、無脂乳固形分8.0%以上と規定されますが、乳脂肪分の規定はなく、乳脂肪分を少なくした低脂肪タイプ、成分を濃くした濃厚タイプがあります。
- ・商品名に「**ミルク**」「**乳**」の文字を使うことができます。

◇乳 飲 料

- ・**生乳や乳製品を主原料に、コーヒー、ココア、果汁等を混合したもの**で、乳固形分(無脂乳固形分と乳脂肪分を合わせたもの)を3.0%以上含みます。
- ・無脂乳固形分8.0%以上のものは商品名に「**ミルク**」「**乳**」の文字が使える、色物乳飲料コーヒー等)では4.0%以上でも使えます。ただし、白物乳飲料で異種脂肪(植物性脂肪など)を含むものには使えません。

種類別名称 牛乳

商品名 ○○牛乳

無脂乳固形分 8.3%以上

乳脂肪分 3.5%以上

原材料名 生乳100%

殺菌 130℃2秒間

内容量 1000ml

賞味期限 上部に記載

保存方法 10℃以下で保存してください

開封後の取扱 開封後は、品質保持期限にかかわらず、できるだけ早くお飲みください

製造所所在地 ○○○○○○○○○○
製造者 ○○○○○



牛乳類(飲用乳)の成分規格

種類別名称		生乳の 使用割合	成分		衛生基準	
			乳脂肪分	無脂乳 固形分	細菌数 1ml当り	大腸菌群
牛乳		生乳100%	3.0%以上	8.0%以上	5万以下	陰性
特別牛乳			3.3%以上	8.5%以上	3万以下	
成分調整牛乳			—	8.0%以上	5万以下	
	低脂肪牛乳		0.5%以上 1.5%以下			
	無脂肪牛乳		0.5%未満			
加工乳		—	—	8.0%以上	5万以下	陰性
乳飲料		—	乳固形分3.0%以上		3万以下	陰性

牛乳の殺菌方法(食品衛生法)

- ・低温保持殺菌(LTLT).....63~65℃、30分
- ・高温短時間殺菌(HTST).....72℃以上、15秒以上
- ・超高温瞬間殺菌(UHT).....120~130℃、2~3秒
- ・超高温瞬間滅菌.....135~150℃、1~4秒

牛乳の保存について

- ・牛乳には「賞味期限」か「消費期限」が表示してあります。
- ・保存方法の条件下において未開封の状態で有効な期限です。
- ・消費期限は、主に日持ちしにくい“低温殺菌牛乳”において表示されています。

