

## 目次

食品規格・基準／乳・乳製品

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／乳・乳製品

### 牛乳

#### 一覧表I 乳および液乳に義務づけられる基準

##### 食品法における説明／定義

#### 1. 乳／液乳

乳／液乳とは、1頭以上の健康な乳牛または水牛あるいはその双方からの搾乳により得られた、正常で清潔な生鮮の乳腺分泌物、または山羊乳で、物質添加、または脂質あるいは他の成分の除去がなされていないものを意味する。すべての乳は基準を満たしていなければならない。

#### 2. 生乳または生鮮液乳

生乳または生鮮液乳とは、自然な形態の牛乳、水牛乳、または山羊乳を意味し、これらの乳は冷却しておくことができるが、加熱、X線照射、または他の物理的処理を経ているとはならない。

#### 3. 標準化乳

標準化乳とは、以下の一覧表Iに定められた通り、乳脂肪および無脂乳固形分について標準化された、牛乳や水牛乳またはその双方の混合物を意味する。

#### 4. 半脱脂乳または低脂肪乳

半脱脂乳または低脂肪乳とは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物が、乳脂肪の部分的除去により調整された製品を意味する。

#### 5. 脱脂乳または無脂肪乳

脱脂乳または無脂肪乳とは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たすよう、牛乳や水牛乳またはその混合物から、乳脂肪のほぼ全部が除去された製品を意味する。

#### 6. 低温殺菌乳

低温殺菌乳とは、ホスファターゼ検査で陰性となるよう、乳の全粒子が63℃以上65℃未満に加熱され、その温度で少なくとも30分間継続的に保持された乳、または71.5℃以上に加熱され、当該温度で少なくとも15秒間継続的に保持された乳、あるいはそれに同等である他の認可された温度-時間の組み合わせで加熱保持された乳で、直ちに4℃まで冷却され、販売まで10℃以下の温度で保持された乳を意味する。低温殺菌乳は、レダクターゼ検査を受けた場合、メチレンブルー溶液で2.5時間未満の間に完全に脱色してはならない。

#### 7. 高温殺菌乳

高温殺菌乳とは、ろ過され、均質化された後に、100℃以上の温度に加熱されてある時間保持された乳で、大幅な容積減少がなく、商業的に無菌であると表現するに十分なものを意味し、密封容器に包装されていないとしない。

これらの規制の目的のために、「商業的に無菌である」とは、公衆衛生上意味のある孢子などの生菌、および通常の貯蔵流通状態で当該食品中に繁殖可能な微生物が存在しない状態を意味する。

## 8.超高温殺菌乳

超高温殺菌乳（超高温熱処理乳）またはU.H.T乳とは、大幅な容積減少なく135℃～150℃の温度まで加熱され4秒間以上保持された後に、殺菌済み容器に無菌的に充てんされ密封された乳を意味する。

## 9.フレーバードミルク

フレーバードミルクとは、乳、還元乳、粉乳、または練乳、および適切な材料または他の認可香料を用いて調整された、上記セクション5、6、7で示された方法のうち1つにより効果的に加熱処理された製品を意味し、食品着色料、pH調整剤、安定剤、および緩衝剤の有無にはかわからない。フレーバードミルクは、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

## 10.再組成乳（還元乳）

再組成乳とは、乳成分に水または乳またはその双方を組み合わせて調整した製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。再組成乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

## 11.還元乳

還元乳とは、全乳粉末に水を添加し調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

## 12.還元脱脂乳

無脂肪乳還元脱脂乳（無脂肪乳）とは、脱脂粉乳（無脂肪乳粉末）に水を加えて調整した液体製品を意味し、低温殺菌、高温殺菌、または超高温殺菌で処理されていなければならない。還元脱脂乳は、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

## 13.調節乳

調節乳とは、牛乳または水牛乳あるいはその双方と生鮮脱脂乳との混合物、もしくは牛乳または水牛乳あるいはその双方の混合物を調整し、乳固形分の調節により、以下の一覧表Iに定められた乳脂肪と無脂肪乳固形分の%を標準化した製品を意味する。調節乳は低温殺菌されていなければならない。ホスファターゼ検査で陰性でなければならない。乳脂肪、または乾燥無脂肪乳の乳固形分が使用される場合、製品は放置されたときに均質化されたままで沈殿物が生じないことが確保されていなくてはならない。

## 14.乳糖加水分解乳

乳糖加水分解乳とは、酵素であるラクターゼで乳を分解処理して低乳糖乳とした製品を意味し、ブドウ糖とガラクトースを含有する。本製品は1.25% m/mを超える乳糖を含有してはならず、以下の一覧表Iに定められた基準を満たしていなければならない。

任意基準または品質基準	現在は法律立案課における食品（乳および乳製品）規制草案官報で公表された場合は強制的な基準となる。
ポジティブリスト ネガティブリスト	以下の一覧表IおよびIIを参照。
使用制限や最大許容量	以下の一覧表IおよびIIを参照。

### 一覧表II 保存期間3ヶ月超のUHTフレーバードミルク用食品添加物 規定4

乳の分類	定義	最低乳脂肪量 %m/m	最低無脂肪乳固形分 %m/m
1. 水牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	5.0	9.0
2. 牛乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.5	8.0

3. 乳（牛乳と水牛乳の混合）	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.5	8.5
4. 山羊乳	生鮮、低温殺菌、高温殺菌、煮沸された、またはUHT	3.0	8.5
5. 標準化乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
6. 半脱脂乳／低脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0（最大）	8.5
7. 脱脂乳／無脂肪乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	0.5（最大）	8.5
8. フレーバードミルク	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0	7.2
9. 再組成乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
10. 還元乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25
11. 還元乳（無脂肪）	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	0.5（最大）	8.25
12. 調節乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	2.0	8.5
13. 乳糖加水分解乳	低温殺菌、高温殺菌、またはUHT	3.25	8.25

分類	INS番号	名称	最大許容量
1. pH調整剤	331	クエン酸ナトリウム	GMPによる最大許容量
	332	クエン酸カリウム	
	500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
	501(ii)	炭酸水素カリウム	
	339(ii)	リン酸水素二ナトリウム	
	339 (iii)	リン酸三ナトリウム	
	331(iii)	クエン酸三ナトリウム	
2. 乳化剤／安定剤	407	カラギーナン	GMPによる最大許容量
	401,402,404	アルギン酸塩	
	----	ゼラチン	
	322	レシチン	
	440	ペクチン	
	460(i)	微結晶セルロース	
	471	グリセリン脂肪酸エステル	
	415	キサンタンガム	
	412	グァーガム	