

目次

バター
チーズ

バター

規格	バター（食品規制）	バター（SS 95:19 97）廃止（2014年12月4日）
定義／説明	バターは、乳またはクリームもしくは双方からのみ抽出される固形製品であるものとし、酸敗臭がないものとする。	
成分	80%以下（重量比）の乳脂および16重量%以下（重量比）の湿気を含むものとする。	
食品添加物	添加塩および無害な植物着色料物質を含んでよいが、本規制により明示的に許可されるもの以外、含まないものとする。	
汚染物質	ヒ素： < 1ppm 鉛： < 2ppm 銅： < 20ppm 水銀： < 0.05 ppm 錫： < 250ppm カドミウム： < 0.2ppm メラミン： < 2.5ppm	
衛生	人間の消費に給される食品目のいずれも、流動食の場合1gmまたは1mlに20を超えるエシェリキア菌、もしくはいずれかの病原微生物に汚染されないものとする。 何人も検出可能な量のマイコトキシンを含む食品目を輸入、販売、広告、製造、委託または配送しないものとするが、ただし、これは、ある特定の食品についてマイコトキシンの検出可能性が下記に記載される最大量を超える場合である： アフラトキシンB1： <5ppb アフラトキシン、総量（B1,B2, G1およびG2）： <5 ppb 48時間37°C における総量数： 1mgにつき100,000以下	
表示	栄養表示は、栄養の強調表示が行われる場合のみ、要求される（規制の規制8A）	
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン 顕微鏡視野の割合は、米国の「農業化学者公定協会（AOAC）」により定義される方法に従って説明されるものとする。	

チーズ

定義／説明	<p>(1) チーズは、乳、脱脂乳、クリーム、またはこれらの混合物のカゼインを、レンネット、ペプシン、または酸を用いて凝固させて得られた硬質または半硬質の製品であること</p> <p>(2) CHEDARチーズは、無水ベースで45% (w/w) 以上の乳脂肪を含有し、含水量が39% (w/w) 以下であること</p> <p>(3) 名称表示のないチーズ (Unnamed cheese) とは、いかなる名称も分類も伴わずに販売されるチーズを指し、無水ベースで48% (w/w) 以上の乳脂肪を含有し、含水量が39% (w/w) 以下であること</p> <p>(4) クリームチーズは、クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであることとし、(a) 含水量が55% (w/w) 以下であり、また (b) 無水ベースで65% (w/w) 以上の乳脂肪を含有すること</p> <p>(5) プロセスチーズまたは乳化チーズは、粉碎、乳化、および低温殺菌されたチーズであること。 (a) 含水量が45% (w/w) 以下であり、(b) 無水ベースで45% (w/w) 以上の乳脂肪を含有し、かつ (c) 3% (w/w) 以下の無水乳化塩が添加されていること</p> <p>(6) チーズスプレッドまたはチーズペーストは、低温殺菌された、塗り広げられるほど軟らかいチーズあることとし、含水量を60% (w/w) 以下とすることを除いて、プロセスチーズまたは乳化チーズに対して規定された基準に準拠すること</p>
組成	<ul style="list-style-type: none"> - 熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物、調味料、またはリゾチームを含有してもよい - 乳脂肪以外のいかなる脂肪も含有してはならない
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> - 認可された香料、固結防止剤、着色料、または化学保存料を含有してもよい - 表面から5 mm未満の深さから採取した試料中のナタマイシンの割合が1 mg/sq dmを超えないように、浸漬または噴霧によって、ナタマイシンをチーズの外皮に塗布してもよい - ナタマイシンは5 mm以上の深さで検出されなければならない、ソルビン酸と併用してはならない - ボツリヌス菌の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい <p>保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズ（プロセスチーズおよび熟成チーズを除く）：1000 ppm以下のソルビン酸 - プロセスチーズ：3000 ppm以下のソルビン酸 - 熟成チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸および50 ppm以下の硝酸ナトリウム
汚染物質	<p>ヒ素： <1 ppm 鉛： <2 ppm 銅： <20 ppm 水銀： <0.05 ppm スズ： <250 ppm カドミウム： <0.2 ppm メラミン： <2.5 ppm</p>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> - そのまま食用できる食品については、液状食品の場合には20/gまたは20/mLを上回る大腸菌 (<i>Escherichia coli</i>) で汚染されていないとともに、病原微生物で汚染されていない - 何人も、特定食品に対する検出可能な量のマイコトキシンが以下に規定された最大量を上回らない場合を除いて、検出可能な量のマイコトキシンを含む食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、出荷してはならない <p>アフラトキシンB1： <5 ug/kg 総アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2)： <5 ug/kg -37℃、48時間での総数：100,000/mg以下</p>
表示	<p>栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる (食品規則 規則8A)</p>
サンプリング及び分析法	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p> <p>顕微鏡視野に占める割合は、米国の「公認農業化学者協会 (Association of Official Agricultural Chemists : AOAC)」が定めた方法に準拠して検討すること</p>