

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

バングラデシュ純正食品規則（1967年）では、乳および乳製品の基準が規定されている。この基準は、バングラデシュで製造、販売される、牛乳および他の乳製品を対象としている。この基準はすべて義務的であり、政府機関により施行される。

同基準は、練乳、脱脂乳、ギー（澄ましバター）、バター、チーズ、ヨーグルト、アイスクリーム、菓子、チャナなど、多くの乳製品の規格を規定する。

●乳および乳製品

Sl. No.	食品名	基準の記載
1	牛乳	牛乳は、3.5%以上の乳脂肪と、8.5%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5℃で比重1.028～1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
2	水牛の乳	水牛の乳は、6.0%以上の乳脂肪と、9.0%以上の無脂乳固形分を含有し、15.5℃で比重1.028～1.032でなければならない。乳糖含有量は4.4%以上でなければならない。
3	乳または混合乳（牛と水牛）	混合乳は、混合比率がいかなるものであれ、牛乳の規格（Sl番号1）と同程度の規格を満たしていなければならない。