

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

食品規格・基準・分析法：

表20に畜産加工品規格に基づく規格・基準・分析法の概要を示した。

食品添加物：

表21にKFCおよびKSに基づく食品添加物の使用基準を示した。

表20 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
家畜加工法（Live stock Processing Act）	無脂乳固形分（%）	8.0%＜	乳5gを98～100℃で乾燥して乾燥物%を得た後に、乳脂肪分（%）を差し引く	Notification on Standard and Specification of Livestock Products (No. 2010-2)
	乳脂肪（%）	3.0%＜	ゲルヘル法	
	比重（15℃において）	1.028～1.034	気泡が消えるまで静置した後、15℃で試料の比重を比重計で計測する	
	酸性度（乳酸%として）	<0.18%	0.1 Nの水酸化ナトリウム溶液を用いて、試料20 mL（乳10 mLに蒸留水10 mLを加えたもの）を滴定する	
	細菌（個/mL）	20,000/mL以下	生菌数測定用寒天培地（35±1℃、48時間または30±1℃、72時間）	
	大腸菌群	2/mL以下（低温殺菌製品については陰性であること）	MPN（最確数）法 デソキシコレート寒天培地（35±1℃、24±2時間）または大腸菌群用乾式培地（35±1℃、24±2時間）	

表21 牛乳：食品添加物

	食品衛生法		KS規格 (任意規格)	
範囲および/または定義	牛乳は低温殺菌または滅菌牛乳と定義されている 牛乳への食品添加物の使用は韓国FSAにより禁止あるいは制限されている (畜産物に対する衛生管理では、牛乳類は牛乳、強化牛乳、還元乳および乳酸菌添加牛乳と指定している)	畜産物加工法 (Processing of Livestock Products Act) 第4.2条「畜産物に対する衛生管理」 畜産物の基準および規格に関する告示 (第2010-2号) http://www.qia.go.kr/viewwebQiaCom.do?id=7660&type=1_41jgbz 【外部リンク】  (韓国語)	KSにポジティブ・ネガティブリストは列挙されていない 牛乳はKSの牛乳類 (KS H 2195) に含まれる	KS H 2195
ポジティブおよび/またはネガティブリスト				
使用制限/使用上限 (定められている場合)				