

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

加工乳

加工乳とは、乳脂肪の一部の除去や脱脂粉乳の溶解などの調整によって、3.0%以上の乳脂肪および8.0%以上の無脂乳固形分（SNF）を含む、低温殺菌または殺菌処理された乳である。低温殺菌処理が施された乳は「低温殺菌乳」、殺菌処理が施された乳は「殺菌乳」と表示できる。