


## 目次

牛乳

## 牛乳

|            |   |
|------------|---|
| 規格         | PNS/BAFPS 36 : 2008 <a href="#">[外部リンク]</a> <br>新鮮乳製品  |
| 範囲         | 当規格は同規格の第2部に記載されている加工工程基準の準拠または飲用を目的とした牛、バッファローおよびカラバオ等の水牛、そしてヤギから搾乳された新鮮な液状の乳製品に適用される。同規格は、還元乳や再結合・再構成乳乳、トーンミルク又は前述された種類以外のその他の乳製品には適用されない。  |
| 説明         | <ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮乳製品は、酪農場または個人経営の農場で生産された高品質のみでできた、或いは別の新鮮牛乳を一部含む、乳製品のことを指す。</li> <li>新鮮牛乳 初乳を含まず、またそれを加えたり抽出すること無く、飲用の液状の乳製品或いは更に加工されるために1頭又はそれ以上の健康的な牛の乳腺から完全に搾乳された分泌物のことを指す。</li> </ul>  |
| 必須組成及び品質要件 | 新鮮乳製品は以下の基準を満たさなければならない： <ol style="list-style-type: none"> <li>乳脂肪 (% m/m) : 3.0</li> <li>無脂乳固形分 (% m/m) : 8.25</li> </ol>   |
| 食品添加物      | 食品添加物の使用は認められていない（通達第2006-016号およびコーデックスGSFAに準拠）   |
| 汚染物質       | <ul style="list-style-type: none"> <li>重金属：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。</li> <li>残留農薬：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。</li> <li>残留動物用医薬品：当規格に該当する製品はコーデックス委員会によって定められた最大基準値に依る。</li> <li>アフラトキシン：製品はアフラトキシンM1の最大基準値である0.5µg/kgを超えてはならない。</li> <li>微生物規格：当規格に該当する製品の微生物規格は以下の最大基準値を超えてはならない：             <ul style="list-style-type: none"> <li>殺菌処理を施された製品：                 <ol style="list-style-type: none"> <li>一般生菌数 (cfu/mL) : 50,000</li> <li>大腸菌群 (cfu/mL) : ≤10 (大腸菌の場合は陰性でなければならない)</li> <li>サルモネラ菌/25 mL : 0</li> <li>リステリア・モノサイトゲネス/25 mL : 0</li> </ol> </li> <li>超高温殺菌 (UHT) /滅菌製品：商業殺菌</li> </ul> </li> </ul> |
| 衛生         | <ul style="list-style-type: none"> <li>当規格の規則に該当する製品は国際的業務規格として推奨されている食品衛生の一般的原則 (CAC/RCP1)、乳・乳製品に関する衛生実施規範 (CAC/RCP 57-2004)、又は衛生実施規範およびFDA AO No.153 s. 2004「製造、包装、再包装あるいは保存の適正製造基準改正ガイドライン」実施規範などの関連するコーデックス規範の適切な箇所に準拠して加工又は取扱われる事を推奨する。</li> <li>当規格に該当する製品はコーデックスの「食品の微生物規格の設定および適用のための原則」、国家酪農局 (NDA) 乳製品品質基準および乳製品提供プログラム (Milk Feeding Program = MFP) の標準業務手順書、FDA通達第2013-010「加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン」およびFDA通達第2013-010A「加工食品の微生物学的品質評価に関する改定ガイドライン」が既定する微生物基準に準拠するべきである。</li> </ul>  |
| 重量及び分量     | 該当なし  |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <p><b>表示</b></p>         | <p>包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985,Rev.1-1991）、乳製品用語の使用に関する一般規格（Codex Stan 206-1999）、フィリピン消費者保護法（RA7394）、AO No. 88-Bs. 1984「国内で流通する包装済食品の表示に関する規則」の改訂版に当たるAO No. 2014-0030ラベル表示規則改訂版又はに加え、以下の規定が適用される：</p> <p>a) 製品の名称は、「新鮮牛乳」（注：これに加え、殺菌法もラベルに表示されるべき 例：「新鮮牛乳から作られた 低温殺菌/UHT全乳」、「UHT新鮮牛乳」、「低温殺菌新鮮牛乳」）</p> <p>b) 乳脂肪分の含有量の表示：乳脂肪分の含有量を表示しないことによって消費者の誤解を招くようであれば、乳脂肪分の含有量は (i) 製品の重さ、又は体積に比例した割合を%で (ii) 製品が何食分の量なのかラベルに表示されている場合は一食分に含まれるグラム数を表示するべき。</p> <p>c) 乳タンパク質の含有量の表示：乳タンパク質の含有量を表示しないことによって消費者の誤解を招くようであれば、乳タンパク質の含有量は (i) 製品の重さ、又は体積に比例した割合を%で (ii) 製品が何食分の量なのかラベルに表示されている場合は一食分に含まれるグラム数を表示するべき。</p> <p>d) 小売り用ではない製品の梱包箱：包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）のセクション6およびセクション4.1から4.8に定められた項目の表示。さらに、梱包箱に製品の名称、ロット番号、製造者又は食料品包装出荷業者の名称および所在地が表示されている場合を除き、必要であれば保存方法を梱包箱又は添付書類として提供するべき。しかし、ロット番号と製造者又は食料品包装出荷業者の名称又は所在地は、添付書類に記載されていることを印で伝えられるのであれば、梱包箱に表示せずその印と入れ替えることが許される。</p> |
| <p><b>分析及びサンプリング</b></p> | <p>コーデックス分析・サンプリング法規格（Codex Stan 234- 1999）</p>   |