

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

牛乳について、GB2760での食品分類を以下にまとめて示した。

食品分類	GB2760での食品分類	備考
4. 牛乳	01.0 乳および乳製品 01.01 低温殺菌乳、滅菌乳および還元乳 01.01.01 低温殺菌乳 01.01.02 滅菌乳	Caw's Milk is not allowed to add flavoring agent and flavoring essence.
* GB2760-2011では許可された食品添加物の表（A.1）は食品分類ではなく食品添加物の名称で記載されている		
* 食品添加物の使用に関する自主規格はない		

牛乳における食品規格・基準・分析法については、生乳、低温殺菌乳、滅菌乳、調整乳、発酵乳および無糖練乳について、表10にそれぞれ示した。

表10 牛乳：食品規格・基準・分析法

●生乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および 乳製品におけるビタミンK1の 測定	凝固点（°C） （搾乳3時間後に採取した試料 で試験を行う。ホルスタイン 乳牛のみ対象）	-0.500~-0.5 60	GB 5413.38 生乳における凝 固点の測定	
	比重（20°C /4°C）	≥ 1.027	GB 5413.33 生乳における比 重の測定	
	タンパク質（g/100 g）	≥ 2.8	GB 5009.5 食品中のタンパク 質の測定	
	脂肪（g/100 g）	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、 乳、および乳製品における脂 肪の測定	

不純物 (mg/kg)	≤ 4.0	GB 5413.30 乳および乳製品における不純物の測定	
無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
酸性度 (°T) (ホルスタイン乳牛のみ対象)	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
汚染物質	「GB 2762 食品中の汚染物質の最大許容量」を参照		
真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
一般生菌数 (cfu/g [mL])	≤ 2 × 10 ⁶	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	

●低温殺菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製の低温殺菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度 (°T)	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、 m = 50,000、M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	試料調製：GB 4789.1 食品微生物学検査：一般指針、およびGB 4789.18 食品微生物学検査：乳および乳製品
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2、 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)	
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0、 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
サルモネラ	n = 5、c = 0、 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ		

●滅菌乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および	脂肪 (g/100 g) (全乳製の滅菌乳のみ対象)	≥ 3.1	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	

乳製品におけるビタミンK1の測定	タンパク質 (g/100 g)	≥ 2.9	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
	酸性度 (°T)	≥ 12~18	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	微生物学的指標	商業的殺菌法		GB/T 4789.26 Microbiological examination of food hygiene-Examination of commercial sterilization of canned food

●調整乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100g) (全乳製品のみ対象)	≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	
	タンパク質 (g/100g)	≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
	真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
	微生物学的指標 (減菌工程によって製造された調整乳を対象)	商業的殺菌法	GB/T 4789.26 食品微生物学検査：缶詰食品の商業的殺菌法の検査	
	一般生菌数 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 50,000、 M = 100,000	GB 4789.2 食品微生物学検査：一般生菌数	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
	大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査：大腸菌群の計数 (平板計数法)	
	黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査：黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
	サルモネラ	n=5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査：サルモネラ	

●発酵乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	脂肪 (g/100 g) (全乳製品のみ対象)	発酵乳：≥ 3.1 調味発酵乳：≥ 2.5	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	

無脂乳固形分 (NFMS) (g/100 g)	発酵乳 : ≥ 8.1	GB 5413.39 乳および乳製品における全無脂乳固形分の測定	
タンパク質 (g/100 g)	発酵乳 : ≥ 2.9 調味発酵乳 : ≥ 2.3	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	
酸性度 ($^{\circ}\text{T}$)	≥ 70.0	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		
大腸菌群 (cfu/gまたはcfu/mL)	n = 5、c = 2 m = 1、M = 5	GB 4789.3 食品微生物学検査 : 大腸菌群の計数 (平板計数法)	Samples preparation: GB 4789.1 Food microbiological examination: General guidelines and GB 4789.18 Food microbiological examination: Milk and milk products
黄色ブドウ球菌	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.10 食品微生物学検査 : 黄色ブドウ球菌 (定性試験)	
サルモネラ	n = 5、c = 0 0/25 g (mL)	GB 4789.4 食品微生物学検査 : サルモネラ	
酵母菌	≤ 100	GB 4789.15 食品微生物学検査 : カビおよび酵母菌の計数	
カビ	≤ 30		

●無糖練乳、加糖練乳、および調整練乳

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
GB 5413.10-2010 国家食品安全基準 乳幼児向け食品、乳、および乳製品におけるビタミンK1の測定	タンパク質 (g/100 g)	無糖練乳 : \geq 無脂乳固形分 (NFMS) の34% 加糖練乳 : \geq 無脂乳固形分 (NFMS) の34% 調整無糖練乳 : ≥ 4.1 調整加糖練乳 : ≥ 4.6	GB 5009.5 食品中のタンパク質の測定	NFMS(%)=100% - fat(%) - water(%) - sucrose(%)
	脂肪 (X) (g/100 g)	無糖練乳 : 7.5 \leq X \leq 15.0 加糖練乳 : 7.5 \leq X \leq 15.0 調整無糖練乳 : X \geq 7.5 調整加糖練乳 : X \geq 8.0	GB 5413.3 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における脂肪の測定	

乳固形分 (g/100 g)	無糖練乳：≥ 25.0 加糖練乳：≥ 28.0	存在しない	Milk solid(%)=100% - water(%) - sucrose(%)
シヨ糖 (g/100 g)	加糖練乳：≤ 45.0 調整加糖練乳：≤ 48.0	GB 5413.5 乳幼児向け食品、乳、および乳製品における乳糖とシヨ糖の測定	
含水量 (%)	加糖練乳：≤ 27.0 調整加糖練乳：≤ 28.0	GB 5009.3 食品中の含水量の測定	
酸性度 (°T)	≤ 48.0	GB 5413.34 乳および乳製品における酸性度の測定	
真菌毒素	「GB 2761 食品中の真菌毒素の最大許容量」を参照		

チーズ

定義/説明	<p>チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の形態で、被膜を有する可能性がある乳製品の1種を意味し、ホエイ/カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものとする。チーズは以下の方法で調製される。</p> <ul style="list-style-type: none"> (a)乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、およびバタークリームなどの1つ以上の原料からのたんぱく質が、レンネットまたは他の適切な乳凝固剤の機能により凝固または部分的に凝固され、カードからホエイが部分的に脱水される。本調製は乳たんぱく（特にカゼイン部）の濃縮過程であり、チーズ中のたんぱく質含有量は、いずれの原料と比較しても顕著に高くなる。 (b)本過程には乳や乳製品中のたんぱく質凝固が含まれ、これにより最終製品がステップ(a)に記載したものに類似の物理的、化学的、および官能的特性を有するものとなる。
【参照】	GB5420-2010チーズ
組成	<p>原料：</p> <ul style="list-style-type: none"> 生乳 他の材料は、該当する安全基準や関連規則に準拠する。
【参照】	GB5420-2010チーズ
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880チーズのための食品中の食品栄養強化物質の使用に記載されている。
【参照】	GB5420-2010チーズ
汚染物質	<p>以下の基準に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	GB5420-2010チーズ
衛生	GB5420-2010チーズの微生物学的要件に準拠する
【参照】	GB5420-2010チーズ
表示	<p>以下の要件に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
【参照】	<p>GB7718包装済み食品の表示の一般基準</p> <p>GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>以下に定める分析方法に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度

【参照】	GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度
------	---

バター

定義/説明	バターとは、乳および（または）クリーム（発酵または非発酵）から製造される脂肪含有量80%以上の製品であり、他の原料、食品添加物、および栄養強化剤の添加の有無にはかわらない。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
組成	原料： <ul style="list-style-type: none"> 生乳 該当する安全基準や関連規則に準拠する他の材料 組成： 含水量/（%）：≤16.0 脂肪/（%）：≥80.0 酸度/（°T）：≤20.0（発酵クリームを原料として使用する製品には適用されない） 無脂乳固形分（MSNF）（%）：≤2.0
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
食品添加物	GB2760食品添加物の使用、およびGB14880バターのための食品中の食品栄養強化物質の使用に記載されている。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
汚染物質	以下に定める分析方法に準拠する： <ul style="list-style-type: none"> GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
衛生	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪中の微生物学的要件に準拠する。
【参照】	GB19646-2010クリーム、バター、および無水乳脂肪
表示	以下の要件に準拠する <ul style="list-style-type: none"> GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
【参照】	GB7718包装済み食品の表示の一般基準 GB28050包装済み食品の栄養表示の一般基準
サンプリングおよび分析方法	以下に定める分析方法に準拠する <ul style="list-style-type: none"> GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度
【参照】	<ul style="list-style-type: none"> GB5420-2010チーズ GB2761食品中マイコトキシンの限度 GB2762食品中汚染物質の限度