

目次

牛 乳：食品規格・基準・分析法

牛 乳：食品添加物

バター（食品規制 1985）

チーズ

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
食品規則-1985	乳脂肪分	> 3.25%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	無脂乳固形分	> 8.5%	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	水の添加、認可食品添加物、他の添加物質または抗生物質の痕跡	禁止されている	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	レダクターゼ試験	4時間未満の間にメチレンブルー溶液が完全に脱色しないこと	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	金属汚染物質	ヒ素：<0.5 mg/kg、鉛：<1 mg/kg、スズ：<40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1 mg/kg、アンチモン：<1mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	一般生菌数	<10 ⁵ cfu/gまたは10 ⁵ cfu/mL、48時間にわたって37℃（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37℃（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	アフラトキシン	<0.5 µg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録
	残留薬剤	アルベンダゾール:<100 µg/kg; アモキシシリン:<4 µg/kg; アンピシリン:<4 µg/kg; アボパレシ:<10 µg/kg; ベンジルペニシリン:4 <µg/kg:	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Malaysia FSQDとの電子メール記録

セフキノム: <20 µg/kg;
セフチオフルナトリウム:
<100 µg/kg;
クロキサシリン: < 30 µ/k
g;
コリスチン: <50 µg/kg;
デキサメタゾン: <0.3 µg/
kg;
ジクロキサシリン: <30 µ
g/kg;
ジヒドロストレプトマイシ
ン: 200 µg/kg;
ジミナゼン: <150 µg/kg;
エリスロマイシン: <40 µ
g/kg;
フェバンテル: <100 µ/kg;
フェンベンダゾール: <10
0 µg/kg;
ゲンタマイシン: <100 µ
g/kg;
イソメタミディウム: <10
0 µg/kg;
モキシデクチン: <500 µ
g/kg;
ネオマイシン: <500 µg/k
g;
オキサシリン: <30 µg/k
g;
オクスフェンダゾール: <1
00 µg/kg;
Oxibendazole: <50 µg/k
g;
オキシテトラサイクリン:
<100 µg/kg;
スペクチノマイシン: <200
µg/kg;
スピラマイシン: <200 µ
g/kg;
ストレプトマイシン: <200
µg/kg;
スルファジアジン: <100 µ
g/kg;
スルファジメトキシ: <1
0 µg/kg;
スルファジミジン: <25 µ
g/kg;
スルホンアミド: <100 µg/
kg;
テトラサイクリン: <100 µ
g/kg;
チアベンダゾール: <100 µ
g/kg;
チルミコシン: <50 µg/k
g;
タイロシン: <50 µg/kg

牛 乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	牛乳、生乳または新鮮乳	1985年食品規則
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則により当該カテゴリへの使用が禁止されている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

バター（食品規制 1985）

		規格 MS 242:1988
定義／説明	<p>(1) バター</p> <p>- 「バター」は、乳またはクリーム、もしくは双方からのみ抽出された固形製品であり、酸敗臭がないものとする。</p> <p>(1) 再合成バター</p> <p>- 飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。</p> <p>- バターに関する規格に適合するものとする。</p>	<p>バター</p> <p>- 乳またはクリーム、もしくは双方からのみ製造され食塩を含んでよい固形製品である。バターの製造に含まれる工程は、乳からの分離、クリームの選択、中和および加熱殺菌、クリームの熟成および攪拌からなる。</p> <p>再合成バター</p> <p>- 飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。食塩を含んでよい。</p>

成分	(1) バター -80%以上の乳脂肪を含むものとする -16%以上の水分を含まない	<ul style="list-style-type: none"> • 乳脂肪分（重量%、最小値）：80 • 水分（重量%、最大値）：16 • 食塩分（重量%） (a) 無塩バター（最大値）：0.1 (b) 有塩バター：0.5～3.0 • 脱脂乳固形物（重量%、最大値）：2.0 -ライヘルト-マイスル価：24～34 -ポレンスケー価：1.5～3.5 • 40°Cでの屈折率：1.453～1.456 • 酸値、オレイン酸（重量%、最大値）：0.4
食品添加物	(1) バター -食塩を含めてよい -植物由来の許可された発色剤および許可された抗酸化物質を含めてよい。 -許可された抗酸化物質 <ul style="list-style-type: none"> • プロピル、オクチルまたはドデシル没食子酸塩、もしくはそれらのいずれかの混合：<100mg/kg • ブチルヒドロキシアニソール（BHA）：<200mg/kg • ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）：<200mg/kg • BHAおよびBHTのいずれかの混合：<200mg/kg • 第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）：<200mg/kg • BHA またはBHTおよび／または TBHQといずれかと没食子酸塩の混合（100mg/kgを超えない没食子酸塩） • イソプロピルキエン酸塩またはモノイソプロピルキエン酸塩：<100mg/kg • エリソルビン酸ナトリウム：Nil (2)再合成バター -許可された食品調整剤を含んでよい。	バターは、許可された抗酸化物質を含んでよく、一方、再合成バターは、許可された抗酸化物質および食品調整剤（乳化剤）を含んでよい。
汚染物質	ヒ素：<0.5mg/kg 鉛：<0.02 mg/kg 水銀：<0.05mg/kg カドミウム：<1mg/kg アンチモン：<1mg/kg	
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1およびG2の合計）：<5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染されている食品を販売用として輸入、調整または消費のために広告しないものとする。	<ul style="list-style-type: none"> • 全生菌数（1mlにつき最大値）：5000 -大腸菌群数（1mlにつき最大値）：10 • カビおよび酵母（1mlにつき最大値）：60

表示	<p>再合成バター -再合成バターを含む包装の表示に「再合成バター」と記載されるものとする。</p>	<p>下記情報を各包装に明記するものとする：</p> <ul style="list-style-type: none"> • ボールド体で記された製品名で、無塩バターの場合、「無塩」という語を追記する； • 加工者、および／または包装者または商標所有者の名および住所； • コード番号で、製造日を識別できるもの； • メートル法での最小の正味重量； • 成分リストに、製品の重量による割合を降順で表記する； • 賞味期限の表示 • 各包装は、マレーシアの規格・産業研究所（SIRIM）との協定により、製品がこのマレーシアの規格に合致している場合、SIRIMの認定証が記載できる。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	<p>-乳脂分（MS 242 附属書 B：1988） -湿気分（MS 242 附属書 C：1988） -食塩分（MS 242 附属書 D：1988） -無脂固形物（MS 242附属書 E：1988） -ライヘルト-マイル価とポレンスケー価：（MS 242附属書 F：1988） -脂肪屈折率（MS 242附属書G：1988） -酸値（MS 242附属書H：1988） -全生菌数（MS 242附属書 J：1988） -大腸菌数（MS 242附属書 K：1988） -カビおよび酵母分（MS 242附属書 L：1988）</p>

チーズ

出典	食品規則-1985
----	-----------

<p>定義／説明</p>	<p>(1) チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 乳、クリーム、脱脂乳または部分脱脂乳、乳の任意の成分、あるいはかかる物質の混合物をレンネットまたは他のタンパク質凝固酵素を用いて凝固させて得られたフレッシュタイプの、あるいは熟成させた硬質または半硬質の製品であること。 また、規則107（カッテージチーズ）および規則108（クリームチーズ）に基準が規定された食品を含むものとする（以下を参照） - 無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること - 硬質チーズは、含水量が39%以下のチーズであること <p>(2) カッテージチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 一部の脂肪を除去した低温殺菌乳から、または乾燥無脂乳固形分を添加することによって、製造されるチーズであること - 含水量が80%以下であること - カッテージチーズを「クリーム状（creamed）」として販売する場合、または「クリーム状カッテージチーズ（creamed cottage cheese）」と称する場合には、当該製品は基準規則に準拠し、無水ベースで20%以上の乳脂肪を含有すること <p>(3) クリームチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであること - 含水量が55%以下であること - 無水ベースで65%以上の乳脂肪を含有すること <p>(4) プロセスチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1種類以上のチーズを粉砕、混合、溶解、乳化させて得られた製品であること - チーズに由来する乾燥物質を51%以上含有すること <p>(5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを調味料および他の食品と混合して得られた製品であること - チーズの含有量が75%以上であること - 含水量が50%以下であること <p>(6) クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを他の食品と混合して得られた製品であること - チーズの含有量が95%以上であり、無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること - 含水量が35%以下であること <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズを乾燥して得られた製品であること - 含水量が8%以下であること
<p>組成</p>	<p>チーズは熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物を含有してもよく、無害な蠟または樹脂を用いて被覆してもよい</p> <p>プロセスチーズは、(a) 無害な菌の培養物、(b) クリーム、バター、他の乳製品、(c) 塩、(d) 糖、(e) 酢、および(f) 他の食品を含有してもよい</p>
<p>食品添加物</p>	<p>-ボツリヌス菌（<i>Clostridium botulism</i>）の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい</p> <p>(1) チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、および認可香料を含有してもよく、認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼを含有してもよい <p>(2) カッテージチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> -認可保存料を含有してもよい <p>(3) クリームチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可食品調整剤として0.5%以下の安定剤または乳化剤を含有すること - 認可保存料を含有してもよい <p>(4) プロセスチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、認可着色料、認可香料、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい <p>(5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可乳化剤の含有量が3%以下であること - 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい <p>(6) クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 認可保存料および認可食品調整剤として4%以下の乳化剤を含有してもよい <p>保存料</p> <ul style="list-style-type: none"> - チーズ、プロセスチーズ、チーズペースト、および乾燥チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸

汚染物質	ヒ素：＜0.5 mg/kg 鉛：＜0.02 mg/kg 水銀：＜0.05 mg/kg カドミウム：＜1 mg/kg アンチモン：＜1 mg/kg
衛生	-アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の総計）：＜5ug/kg -何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用できる食品を販売用に輸入、調理、または宣伝したり、販売したりしてはならない
表示	カッテージチーズ - カッテージチーズを収納した包装のラベルに「カッテージチーズ（cottage cheese）」という語を表示すること クリームチーズ - クリームチーズを収納した包装のラベルに「クリームチーズ（cream cheese）」という語を表示すること チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物 - チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物を収納した包装のラベルに、場合に応じて「チーズペースト（cheese paste）」または「チーズスプレッド（cheese spread）」または「チーズ混合物（cheese mixture）」という語を表示すること クラブチーズまたはランチョンチーズ - クラブチーズまたはランチョンチーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「クラブチーズ（club cheese）」または「ランチョンチーズ（luncheon cheese）」という語を表示すること 乾燥チーズまたは粉チーズ - 乾燥チーズまたは粉チーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「乾燥チーズ（dried cheese）」または「粉チーズ（powdered cheese）」という語を表示すること
サンプリング及び分析法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン