

目次

- 牛乳（プレーン）
- チーズ
- バター

## 牛乳（プレーン）

乳（プレーン）とは、コーデックス食品分類FCS 01.1.1では、「搾乳動物（牛、羊、山羊、水牛等）から得られた液体乳。乳は通常、低温殺菌、超高温（UHT）処理又は滅菌、ホモジナイズ又は死亡調整乳が含まれ、脱脂乳、部分脱脂乳、低脂肪乳、及び全乳が含まれるがこれらに限定しない」と定義している。

牛乳についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

## チーズ

チーズ及び類似製品（FCS 01.6）は、凝固した乳タンパク質の構造に水と脂肪を含ませた製品である。チーズソース（12.6.2）、チーズ風味のスナック（15.1）、原料にチーズを含む複合調理食品（マカロニアンドチーズ等：16.0）などの製品は他の分類に含まれる。

コーデックス食品規格としては、**チーズに関する一般規格（CODEX STAN 283-1978）**があり、以下にその内容をまとめた。

定義／説明	チーズとは、熟成させた、または非熟成の軟質、半硬質、硬質または超硬質製品を指し、被覆されていてもよい。また、その中のホエイタンパク質／カゼイン比は乳のものを超えず、以下のようにして得られる：……（以下略）
組成	<p>原材料：</p> <p>乳および／または乳から得られる製品</p> <p>原材料として認められるもの：</p> <p>無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌</p> <p>安全かつ適切な酵素</p> <p>塩化ナトリウム</p> <p>飲用水</p>
食品添加物	以下の規格にそれぞれ収載されている フレッシュチーズを含む非熟成チーズに関する規格（CODEX STAN 221-2001） 塩水漬けチーズに関する規格（CODEX STAN 208-1999） チーズに関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 283-1978）
汚染物質	以下の要件に準拠する 食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 193-1995）
衛生	以下の要件に準拠する 食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969） 乳および乳製品に関する衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004） 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（CAC/GL 21-1997）

表示	以下の要件に準拠する 包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985） 乳製品用語の使用に関する一般規格（CODEX STAN 206-1999） さらに、乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する。
分析及びサンプリング	以下の要件に準拠する 推奨される分析・サンプリング法（CODEX STAN 234-1999）

## バター

バター（FCS 02..2.1）は、主に乳及び／又は乳製品のみ由来する油中水型エマルジョンで構成される脂肪製品である。

コーデックス食品規格としては、**バターに関する一般規格（CODEX STAN 279-1971）**があり、以下にその内容をまとめた。

定義／説明	バターとは、主に油中水型乳濁液の形態を取る、乳および／または乳から得られる製品に由来する脂肪製品を指す
組成	<p>原材料： 乳および／または乳から得られる製品</p> <p>原材料として認められるもの： 無害な乳酸や風味産生菌の種菌、および他の無害な微生物の培養菌： 安全かつ適切な酵素 塩化ナトリウム 飲用水</p> <p>組成： 最少乳脂肪分：80% m/m 最大含水量：16% m/m 最大無脂乳固形分：2% m/m</p>
食品添加物	食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995）の表1および2の食品分類02.2.1（バター）項に記載された食品添加物を、本規格に準拠した食品に使用してもよい
汚染物質	以下の要件に準拠する 食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格（CODEX STAN 193-1995）
衛生	以下の要件に準拠する 食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969） 乳および乳製品に関する衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004） 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（CAC/GL 21-1997）
表示	以下の要件に準拠する 包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985） 乳製品用語の使用に関する一般規格（CODEX STAN 206-1999） さらに、乳脂肪分に基づいた特定の規定にも準拠する
分析及びサンプリング	以下の要件に準拠する 推奨される分析・サンプリング法（CODEX STAN 234-1999）