

事 務 連 絡  
平成 2 1 年 1 2 月 1 0 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

### 対中国輸出乳及び乳製品の取扱いについて

標記については、平成 2 1 年 1 2 月 1 0 日付け食安発 1 2 1 0 第 1 号にて通知したところですが、対中国輸出乳及び乳製品取扱要領の 2（対中国へ輸出可能な乳及び乳製品）及び別添 1 に規定する中国政府が定める主な乳及び乳製品に係る関係規制の概要は別紙のとおりですので、関係事業者への監視指導等の参考としてご活用いただくようお願いいたします。

なお、別紙の参考に当たっては下記の点にもご留意願います。

### 記

1. 中国政府が定める乳及び乳製品に係る関係規制は、中国国家標準化管理委員会が規定する中国食品工業標準 乳製品標準（G B）で規定されており、最新の情報は以下のウェブサイトで閲覧が可能であること（中国語）

<http://www.gb168.cn/foc/searches.do?onload=true> （平成 2 1 年 1 2 月 1 日現在）

2. 別紙中、中国政府が定める国家基準（G B）以外の、業界基準（N Y）及び企業基準（Q B）はいわゆる自主基準であるが、対中国輸出乳製品はこれらの基準にも適合することが望ましいこと

別紙

対中国輸出乳及び乳製品に係る関係規制の概要について

**I 国家基準(GB)**

**1 ヨーグルト(Yoghurt):GB 2746-1999**

(1) 適用範囲

本標準は牛乳若しくは復元乳（全粉乳、脱脂粉乳等を水に溶解したもの。以下同じ。）を主原料とし、副原料の添加もしくは未添加のうえ、ブルガリア乳酸菌、ストレプトコッカス・サーモフィラス菌を含む菌種を用いて発酵製造した製品に適用する。

(2) 製品分類

- ①純ヨーグルト：牛乳または復元乳を原料とし、脱脂または一部を脱脂または脱脂せずに発酵製造された製品
- ②調味ヨーグルト：牛乳または復元乳を原料とし、脱脂または一部を脱脂または脱脂せずに、砂糖、調味料等の副原料を添加し、発酵製造された製品
- ③果実ヨーグルト：牛乳または復元乳を原料とし、脱脂または一部を脱脂または脱脂せずに、天然果実等の副原料を添加し、発酵製造された製品

(3) 理化学的指標

項目	純ヨーグルト			調味ヨーグルト 果実ヨーグルト		
	全脂肪	部分脱脂	脱脂	全脂肪	部分脱脂	脱脂
脂肪(%)	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
タンパク質(%)	≥2.9			≥2.3		
無脂乳固形分(%)	≥8.1			≥6.5		
酸度(°T)	≥70.0					

(4) 衛生指標

項目	純ヨーグルト	調製ヨーグルト	果実ヨーグルト
安息香酸(g/kg) ≤	0.03		0.23
ソルビン酸(g/kg)	検出されない		≤0.23
硝酸塩(NaNO <sub>3</sub> 換算)(mg/kg) ≤	11.0		
亜硝酸塩(NaNO <sub>2</sub> 換算)(mg/kg) ≤	0.2		
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	0.5		
大腸菌群(MPN/100mL) ≤	90		
疾病起因菌(腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない		

(5) 乳酸菌数

1×10<sup>6</sup> cfu/mL 以上

2 低温殺菌乳(Pasteurized milk):GB 5408-1999

(1) 適用範囲

本標準は牛乳またはめん羊乳を原料とし、低温殺菌を経て製造された液体製品に適用する（いわゆるLTLT、HTST、UHT牛乳を含む）。

(2) 製品分類

- ①全脂低温殺菌乳 : 牛乳またはめん羊乳を原料とし、低温殺菌を経て製造された液体製品
- ②一部脱脂低温殺菌乳 : 牛乳またはめん羊乳を原料とし、一部脱脂した後、低温殺菌を経て製造された液体製品
- ③脱脂低温殺菌乳 : 牛乳またはめん羊乳を原料とし、完全に脱脂した後、低温殺菌を経て製造された液体製品

(3) 理化学的指標

項目	全脂低温殺菌乳	一部脱脂低温殺菌乳	完全脱脂低温殺菌乳
脂肪(%)	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5
タンパク質(%) ≥	2.9		
無脂乳固形分(%) ≥	8.1		
酸度(°T)			
牛乳 ≤	18.0		
めん羊乳 ≤	16.0		
異物含有度(mg/kg) ≤	2		

(4) 衛生指標

項目	全脂低温殺菌乳	一部脱脂低温殺菌乳	完全脱脂低温殺菌乳
硝酸塩(NaNO <sub>3</sub> 換算)(mg/kg) ≤	11.0		
亜硝酸塩(NaNO <sub>2</sub> 換算)(mg/kg) ≤	0.2		
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	0.5		
細菌数(cfu/mL) ≤	30,000		
大腸菌群(MPN/100mL) ≤	90		
疾病起因菌(腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない		

### 3 滅菌乳(Sterilized milk):GB 5408.2-1999

#### (1) 適用範囲

本標準は牛乳（またはめん羊乳）もしくは復元乳を主原料とし、副原料を添加もしくは未添加し、殺菌されて製造した液体製品に適用する（いわゆるLL牛乳）。

#### (2) 製品分類

①滅菌純牛（めん羊）乳：牛乳（またはめん羊乳）もしくは復元乳を原料とし、脱脂もしくは脱脂せず、副原料を添加せず、超高温により瞬間的な殺菌を行い、無菌状態において容器へ封入された製品または無菌状態で製造した製品

②滅菌調製乳：牛乳（またはめん羊乳）もしくは復元乳を主原料とし、脱脂もしくは脱脂せず、超高温により瞬間的な殺菌を行い、無菌状態において容器へ封入された製品または無菌状態で製造した製品

#### (3) 理化学的指標

項目	殺菌純牛（めん羊）乳			殺菌調製乳		
	全脂肪	部分脱脂	脱脂	全脂肪	部分脱脂	脱脂
脂肪(%)	≥3.1	1.0~2.0	≤0.5	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
タンパク質(%) ≥	2.9			2.3		
無脂乳固形分(%) ≥	8.1			6.5		
酸度(°T) ≤	18.0			—		
異物含有度(mg/kg) ≤	2					

#### (4) 衛生指標

項目	殺菌純牛（めん羊）乳	殺菌調製乳
硝酸塩(NaNO <sub>3</sub> 換算)(mg/kg) ≤	11.0	
亜硝酸塩(NaNO <sub>2</sub> 換算)(mg/kg) ≤	0.2	
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	0.5	
微生物	商業的無菌	

#### (5) 殺菌方法

以下のいずれかの方法により殺菌する。

①超高温瞬間滅菌：流動させた原料乳を135℃以上で数秒間殺菌し、無菌状態で包装する。

②滅菌状態（二次滅菌）の保持：原料乳をプレ殺菌（もしくは殺菌しない）し、密閉容器に入れ、110℃以下の温度で10分以上殺

菌する。

#### 4 全脂粉乳、脱脂粉乳、加糖全脂粉乳及び調味粉乳(Whole milk powder, skimmed milk powder, Sweetened whole milk powder and flavoured milk powder)

:GB 5410-1999

##### (1) 適用範囲

本標準は牛乳若しくはめん羊乳を主原料とし、副原料を添加もしくは添加せず、加工を経て製造された製品に適用する。

##### (2) 定義

###### ①全脂粉乳 whole milk powder

牛乳またはめん羊乳のみを原料とし、濃縮、乾燥を経て製造された粉状の製品。

###### ②脱脂粉乳 skimmed milk powder

牛乳またはめん羊乳のみを原料とし、脂肪分離、濃縮、乾燥を経て製造された粉状の製品。

###### ③加糖全脂粉乳 sweetened whole milk powder

牛乳またはめん羊乳、白砂糖(ショ糖)のみを原料とし、濃縮、乾燥を経て製造された粉状の製品。

###### ④調味粉乳 flavoured milk powder

牛乳またはめん羊乳(または全脂粉乳、脱脂粉乳)を主原料とし、調味料等の副原料を添加し、濃縮、乾燥を経て製造された粉状の製品。

##### (3) 理化学的指標

項目		全脂粉乳	脱脂粉乳	加糖全脂粉乳	調味粉乳	
					全脂	脱脂
タンパク質(%)	≥	(非乳脂肪固形分 <sup>1)</sup> ) 34		18.5	16.5	22.0
脂肪(%)		≥26.0	≤2.0	≥20.0	≥18.0	—
ショ糖(%)	≤	—	—	20.0	—	—
還元乳酸度(°T)	≤	18.0	20.0	16.0	—	—
水分(%)	≤	5.0				
不溶解度指数(mL)	≤	1.0				
異物含有度(mg/kg)	≤	16				

注：<sup>1)</sup> 非乳脂肪固形分 = 100 (%) - 脂肪実測値 (%) - 水分実測値 (%)

##### (4) 衛生指標

項目		全脂粉乳	脱脂粉乳	加糖全脂粉乳	調整粉乳
鉛(mg/kg)	≤	0.5			

銅 (mg/kg)	≦	10
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算) (mg/kg)	≦	100
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算) (mg/kg)	≦	2
酵母及びカビ (cfu/g)	≦	50
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg)	≦	5.0
細菌数 (cfu/g)	≦	50000
大腸菌群 (MPN/100g)	≦	90
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)		検出されない

## 5 クリーム(Cream):GB 5414-85

### (1) 適用範囲

本標準は全乳から分離した脂肪を含む部分を低温殺菌して製造した製品に適用する。

### (2) 理化学的指標

脂肪含有率(%)	酸度、°T		
	特 級	一 級	二 級
25.00	17.00	22.00	30.00
30.00	16.00	21.00	28.00
35.00	15.00	19.00	26.00
40.00	14.00	18.00	24.00
45.00	13.00	17.00	22.00

### (3) 衛生指標

項目	クリーム		
	特 級	一 級	二 級
銅 (Cu換算) (ppm) ≦	4.00	4.00	4.00
鉛 (Pb換算) (ppm) ≦	0.50	0.50	0.50
水銀 (Hg換算) (ppm)	新鮮乳換算 ≦ 0.01		
細菌総数 (個/g)	30000	50000	100000
大腸菌群 (個/100g) <	40	90	90
疾病起因菌	検出されない	検出されない	検出されない

## 6 バター(Butter):GB 5415-1999

### (1) 適用範囲

本標準は牛乳から作られたクリームを原料とし、発酵して、若しくは発酵をせずに製

造された固体製品に適用する。

## (2) 製品分類

- ①バター : 発酵したクリーム、若しくは発酵していないクリームを原料とし、加工製造された固体製品
- ②無水バター : 溶かしバター、またはクリーム（発酵または発酵していない）を原料とし、加工製造された水分量が少なめな固形製品。

## (3) 理化学的指標

項目	バター	無水バター
水分(%) ≤	16.0	1.0
脂肪(%) ≥	80.0	98.0
酸度(°T)注 ≤	20.0	—

注：発酵クリームを原料とする製品は含まない

## (4) 衛生指標

項目	バター	無水バター
細菌数 (cfu/g) ≤	50000	
大腸菌群 (MPN/100g) ≤	90	
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	

## 7 全脂無糖練乳及び全脂加糖練乳(Evaporated milk and sweetened condensed milk) :GB 5417-1999

### (1) 適用範囲

本標準は牛乳を主原料とし、白砂糖(ショ糖)を添加もしくは添加せず、濃縮して製造された稠粘性の液体製品に適用する。

### (2) 定義

#### ①全脂無糖練乳 Evaporated milk

牛乳のみを原料とし、濃縮、殺菌を経て製造された稠粘性液体製品。

#### ②全脂加糖練乳 sweetened condensed milk

牛乳のみを主要原料とし、殺菌、白砂糖(ショ糖)添加、濃縮により製造された稠粘性液体製品。

### (3) 理化学的指標

---

項目		全脂無糖練乳	全脂加糖練乳
タンパク質 (%)	≧	6.0	6.8
脂肪 (%)	≧	7.5	8.0
全乳固形分 (%)	≧	25.0	28.0
ショ糖 (%)	≦	—	45.0
水分 (%)	≦	—	27.0
酸度 (°T)	≦	48.0	
異物含有度 (mg/kg)	≦	4	8
乳糖結晶顆粒 (μm)	≦	—	25

#### (4) 衛生指標

項目		全脂無糖練乳	全脂加糖練乳
鉛 (mg/kg)	≦	0.5	
銅 (mg/kg)	≦	10.0	
スズ (mg/kg)	≦	10.0	
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算) (mg/kg)	≦	28.0	
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算) (mg/kg)	≦	0.5	
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg)	≦	1.3	
細菌数 (cfu/g)	≦	—	50000
大腸菌群 (MPN/100g)	≦	—	90
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)		—	検出されない
微生物		商業的無菌	—

## 8 乳児用調製粉乳 I (Infant formula I):GB 10765-1997

### (1) 適用範囲

本標準は新鮮な牛乳 (またはめん羊乳)、白砂糖(ショ糖)、大豆、麦芽糖を主原料とし、適量のビタミンやミネラルを添加し加工製造された乳児用粉末製品に適用する。

### (2) 理化学的指標

項目		指標 (100g毎)
熱量 (kJ (kcal))	≧	1862 (445)
タンパク質 (g)	≧	18.0
脂肪 (g)	≧	17.0
灰分 (g)	≦	5.0
水分 (g)	≦	5.0



ビタミンA (IU)		1250～2500
ビタミンD (IU)		200～400
ビタミンE (IU)	≧	4.0
ビタミンB <sub>1</sub> (μg)	≧	400
ビタミンB <sub>2</sub> (μg)	≧	500
ニコチン酸 (μg)	≧	4000
ビタミンC (mg)	≧	40
カルシウム (mg)	≧	500
リン (mg)	≧	400
マグネシウム (mg)	≧	30～80
鉄 (mg)		6～10
亜鉛 (mg)		2.5～7.0
銅 (μg)		270～750
ヨウ素 (μg)		30～150
ナトリウム (mg)	≦	300
カリウム (mg)		400～1000
塩素 (mg)	≦	600
還元乳酸度 <sup>1)</sup> (° T)	≦	16.0
溶解度 (%)	≧	99
<sup>1)</sup> 還元乳とは固形分12%の液状還元乳を指す		

### (3) 衛生指標

項目	指標
鉛 (mg/kg)	≦ 0.5
砒素 (mg/kg)	≦ 0.5
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算) (mg/kg)	≦ 100
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算) (mg/kg)	≦ 2
アフラトキシンM <sub>1</sub>	検出されない
酵母とカビ (個/g)	≦ 50
尿素分解酵素定性	陰性
細菌総数 (個/g)	≦ 30000
大腸菌群 (個/100g)	≦ 40
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない

## 9 乳児用調製粉乳Ⅱ及びⅢ (Infant formula Ⅱ、Ⅲ):GB 10766-1997

### (1) 適用範囲

本標準は新鮮な牛乳またはめん羊乳 (または粉乳)、脱塩ホエイパウダー、麦芽デキ

ストリン、精製植物油、クリーム、白砂糖(ショ糖)を主原料とし、適量のビタミンやミネラルを添加し加工製造された6か月以内の乳児用粉末状製品に適用する。

(2) 理化学的指標

項目	指標 (100g毎)
熱量 (kJ (kcal)) $\geq$	2046 (489)
タンパク質 (g)	12.0~18.0
その内、乳清タンパク (調製Ⅱ) (%) $\geq$	60
脂肪 (g)	25.0~31.0
リノール酸 (mg) $\geq$	3000
乳糖が炭水化物に占める割合 調製Ⅱ (%) $\geq$	90
灰分 (g) $\leq$	4.0
水分 (g) $\leq$	5.0
ビタミンA (IU)	1250~2500
ビタミンD (IU)	200~400
ビタミンE (IU) $\geq$	5.0
ビタミンK <sub>1</sub> ( $\mu$ g) $\geq$	22
ビタミンB <sub>1</sub> ( $\mu$ g) $\geq$	400
ビタミンB <sub>2</sub> ( $\mu$ g) $\geq$	500
ビタミンB <sub>6</sub> ( $\mu$ g) $\geq$	189
ビタミンB <sub>12</sub> ( $\mu$ g) $\geq$	1.0
ニコチン酸 ( $\mu$ g) $\geq$	4000
葉酸 ( $\mu$ g) $\geq$	22
パントテン酸 ( $\mu$ g) $\geq$	1600
ビオチン ( $\mu$ g) $\geq$	8.0
ビタミンC (mg) $\geq$	40
コリン (mg) $\geq$	38
カルシウム (mg) $\geq$	300
リン (mg) $\geq$	220
マグネシウム (mg) $\geq$	30
鉄 (mg)	7~11
亜鉛 (mg)	2.5~7.0
マンガン ( $\mu$ g) $\geq$	25
銅 ( $\mu$ g)	320~650
ヨウ素 ( $\mu$ g)	30~150
ナトリウム (mg) $\leq$	300
カリウム (mg) $\leq$	1000

塩素 (mg)		275～750
タウリン (mg)	≥	30
還元乳酸度 <sup>1)</sup> (° T)	≤	14.0
不溶解度指数 (mL)	≤	0.2
異物含有度 <sup>2)</sup> (mg/kg)	≤	12
カルシウム・リン比		1.2～2.0
<sup>1)</sup> 還元乳とは固形分12%の液状還元乳を指す。		
<sup>2)</sup> 異物含有度には焦げた粉の顆粒を含む。		

### (3) 衛生指標

項目	指標
鉛 (mg/kg)	≤ 0.5
砒素 (mg/kg)	≤ 0.5
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算) (mg/kg)	≤ 100
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算) (mg/kg)	≤ 2
アフラトキシンM <sub>1</sub>	検出されない
酵母とカビ (個/g)	≤ 50
細菌総数 (個/g)	≤ 30000
大腸菌群 (個/g)	≤ 40
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない

## 10 乳幼児用調製粉乳及び乳幼児用穀物粉乳(General technical requirements of infant formula, follow-up formula and supplementary foods for infant and young children): GB 10767-1997

### (1) 適用範囲

本標準は新鮮な牛乳（またはめん羊乳）及びその加工製品、或いは/及び穀物、豆類、その加工製品を主原料とし、適量のビタミンやミネラル、その他の補助的材料を添加し、加工製造された乳幼児用製品に適用する。

### (2) 製品分類

- ①乳児用調製粉乳：0～12ヶ月の乳児用粉状食品であり、その栄養分は0～6ヶ月の乳児の健康な発育を満たすことができるもの
- ②乳幼児用補助食用穀物粉乳：4ヶ月以上の乳幼児の補助食用に適するもの
- ②-1 即席食品類：製品を加熱加工しているので、湯や温水または乳乳を混ぜるだけで食用になるもの
- ②-2 非即席食品類：製品はそのままでは食用にできないため、必ず煮て食用とするもの

③乳幼児用フォローアップ調製粉乳：6か月から36か月までの乳幼児の食用に適する食品

(3) 理化学的指標

① 乳児用調製粉乳の理化学的指標

項目	指標 (100g毎)
熱量、kJ (kcal)	≥ 1925 (460)
タンパク質、g	10.0~20.0
脂肪、g	≥ 20.0
リノール酸、mg	≥ 1500
灰分、g	≤ 5.0
水分、g	≤ 5.0
ビタミンA、IU	1200~2600
ビタミンD、IU	200~520
ビタミンE、IU	≥ 2.0
ビタミンK <sub>1</sub> 、μg	≥ 20
ビタミンB <sub>1</sub> 、μg	≥ 300
ビタミンB <sub>2</sub> 、μg	≥ 300
ビタミンB <sub>6</sub> 、μg	≥ 180
ビタミンB <sub>12</sub> 、μg	≥ 0.8
ニコチン酸 μg	≥ 3000
葉酸、μg	≥ 20
パントテン酸、μg	≥ 1500
ビタミンC、mg	≥ 40
ビオチン、μg	≥ 8.0
カルシウム、mg	≥ 300
リン、mg	≥ 150
鉄、mg	5.0~11.0
亜鉛、mg	2.0~7.0
マンガン、μg	≥ 25
ナトリウム、mg	≤ 310
カリウム、mg	≤ 1000
マグネシウム、mg	≥ 30
銅、μg	200~650
塩素、mg	270~780
ヨウ素、μg	30~150
カルシウム・リン比	1.2~2.0
異物含有度 <sup>1)</sup> 、mg/kg	≤ 12

1) 異物含有度には穀物成分を含まない製品に限られる。

## ② 乳幼児用補助食粉乳理化学的指標

項目		指標 (100g毎)
熱量、kJ (kcal)	≧	1506 (360)
タンパク質、g	≧	5.0
炭水化物、g	≧	60.0
その内、シヨ糖、g	≦	20.0
食物繊維、g	≦	5.0
水分、g	≦	8.0
ビタミンA、IU		1000~3900
ビタミンD、IU		200~600
ビタミンB <sub>1</sub> 、μg	≧	200
ビタミンB <sub>2</sub> 、μg	≧	200
ニコチン酸 μg	≧	3000
カルシウム、mg	≧	300
リン、mg	≧	225
鉄、mg	≧	6.0
亜鉛、mg	≧	2.5

## ③ 乳幼児用フォローアップ調製粉乳理化学的指標

項目		指標 (100g毎)
熱量、kJ (kcal)	≧	1820 (435)
タンパク質、g		15.0~25.0
脂肪、g		15.0~25.0
リノール酸、mg	≧	1600
水分、g	≦	5.0
ビタミンA、IU		1200~3900
ビタミンD、IU		200~600
ビタミンE、IU	≧	2.4
ビタミンK <sub>1</sub> 、μg	≧	20
ビタミンB <sub>1</sub> 、μg	≧	240
ビタミンB <sub>2</sub> 、μg	≧	240
ビタミンB <sub>6</sub> 、μg	≧	230
ビタミンB <sub>12</sub> 、μg	≧	0.8
ニコチン酸 μg	≧	2400
葉酸、μg	≧	20
パントテン酸、μg	≧	1500

ビタミンC、mg	≧	40
ビオチン、μg	≧	8.0
カルシウム、mg	≧	360
リン、mg	≧	180
鉄、mg		5.0~11.0
亜鉛、mg		3.0~7.0
ナトリウム、mg	≦	450
カリウム、mg		400~1500
マグネシウム、mg	≧	30
銅、μg		160~750
塩素、mg	≦	1120
ヨウ素、μg		30~150
カルシウム・リン比		1.2~2.0
異物含有度 <sup>1)</sup> 、mg/kg	≦	12
<sup>1)</sup> 異物含有度には穀物成分を含まない製品に限られる。		

#### (4) 衛生指標

項目	指標
鉛、mg/kg	≦ 0.5
砒素、mg/kg	≦ 0.5
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算)、mg/kg	≦ 100
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算)、mg/kg	≦ 2
アフラトキシンM <sub>1</sub> 、B <sub>1</sub> μg/kg	M <sub>1</sub> ≦0.5 B <sub>1</sub> ≦5
尿素分解酵素定性	陰性
酵母とカビ、個/g	≦ 50
細菌総数、個/g	≦
乳児調製粉	30000
乳幼児用補助食粉	即席食品 30000 非即席食品 50000
乳幼児用フォローアップ調製粉	30000
大腸菌群 (最近似値)、個/100g	≦
乳児調製粉	40
乳幼児用補助食粉	即席食品 40 非即席食品 90
乳幼児用フォローアップ調製粉	40
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない
1) 硝酸塩の制限量には野菜や果物の添加量は含まない。	
2) 尿素分解酵素定性は大豆成分を含む製品のみとする。	

## 11 脱塩乳清粉(Demineralized whey powder):GB 11388-1989 GB11674-2005

### (1) 適用範囲

本標準はチーズまたはカゼインの製造により得られた副産物である乳清を、(非)脱塩、濃縮、噴霧、乾燥により製造された粉末状の製品に適用される。

### (2) 理化学指標

項目	指標	
	脱塩乳清粉	無脱塩乳清粉
水分、%	≤3.0	≤5.0
脂肪、%	≤1.2	≤2.0
タンパク質、%	≥12	≥10
灰分、%	≤3.0	≤15.0
乳糖、%	≥75	-
酸度(乳酸)、%	≤0.12	-
不溶解度指数、mL	≤0.3	-
異物含有度、mg/kg	≤6.0	-

### (3) 衛生指標

項目	指標
細菌総数 (cfu/g)	≤ 2X10 <sup>4</sup>
大腸菌群 ((MPN/100g)	≤ 40
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない
カビ	≤ 50

## II 業界基準(NY)

### 12 調味乳(Flavoured milk):NY 476-2002

#### (1) 適用範囲

本標準は牛乳(またはめん羊乳)若しくは復元乳を主原料とし、調味料を添加して、低温殺菌または殺菌により製造された液体乳製品に適用する。

#### (2) 製品分類

- ①加糖乳：牛乳(またはめん羊乳)または復元乳を主原料とし、ショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品
- ②ココア乳(またはチョコレート乳)：牛乳(またはめん羊乳)または復元乳を主原

料とし、ココアとショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

③コーヒー乳：牛乳（またはめん羊乳）または復元乳を主原料とし、コーヒーとショ糖を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

④フルーツ乳：牛乳（またはめん羊乳）または復元乳を主原料とし、果汁を加え、低温殺菌または殺菌により製造された製品

### (3) 理化学的指標

項目	指 標		
	全脂	部分脱脂	脱脂
脂肪(%)	≥2.5	0.8~1.6	≤0.4
タンパク質(%)	≥	2.3	
無脂乳固形分(%)	≥	6.5	
ショ糖(%)		3.0~10.0	
硝酸塩(NaNO <sub>3</sub> 換算)(mg/kg)	≤	11.0	
亜硝酸塩(NaNO <sub>2</sub> 換算)(mg/kg)	≤	0.2	
水銀(mg/kg)	≤	0.01	
鉛(mg/kg)	≤	0.05	
砒素(mg/kg)	≤	0.2	
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg)	≤	0.5	

### (4) 衛生指標

項 目	指 標	
	低温殺菌	殺菌
細菌数(cfu/mL)	≤30000	—
大腸菌群(MPN/100mL)	≤90	—
疾病起因菌(腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	—
微生物	—	商業的無菌

## 13 ビタミンA、D及びカルシウム強化乳(Vitamin A, D calcium enriched milk)

:NY477-2002

### (1) 適用範囲

本標準は牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA及び（または）D、食用カルシウム塩およびその他の栄養強化剤を添加して、低温殺菌または殺菌により製造された液体乳製品に適用する。

### (2) 製品分類



①ビタミンA、D、カルシウム乳

カルシウム強化牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA、Dを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

②ビタミンA、D乳

牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンA、Dを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

③カルシウム乳

カルシウム強化牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

④ビタミンDカルシウム乳

カルシウム強化牛乳（またはめん羊乳）若しくは復元乳を主原料とし、ビタミンDを添加し、低温殺菌または殺菌を経て製造された液体乳製品。

(3) 理化学的指標

項目	指 標		
	全脂	部分脱脂	脱脂
熱量 (kJ (kcal) /100g)	≥ 256 (60)	176(41)～214(50)	≤ 157(37)
脂肪(%)	≥ 3.1	1.0～2.0	≤ 0.5
タンパク質(%) ≥	2.9		
無脂乳固形分(%) ≥	8.1		
密度 (d <sub>4</sub> <sup>20</sup> ) ≥	1.0280		
ビタミンA (μg/100g)	70～140		
ビタミンD (μg/100g)	1.2～4.8		
カルシウム(mg/kg)	120		
酸度 (° T)	牛乳 ≤	18.0	
	めん羊乳 ≤	16.0	
異物含有度 (mg/kg)	2		
硝酸塩 (NaNO <sub>3</sub> 換算) (mg/kg) ≤	11.0		
亜硝酸塩 (NaNO <sub>2</sub> 換算) (mg/kg) ≤	0.2		
水銀 (mg/kg) ≤	0.01		
鉛 (mg/kg) ≤	0.05		
砒素 (mg/kg) ≤	0.2		
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	0.5		
注			
1	ビタミンAとビタミンDの項目、指標は本標準の3.3類の製品に適用しない。		
2	ビタミンAの項目、指標は本標準の3.4類の製品に適用しない。		
3	カルシウム項目、指標は本標準の3.2類の製品に適用しない。		

(4) 衛生指標

項目	指標	
	低温殺菌プロセス	殺菌プロセス
細菌数 (cfu/nL) ≤	30000	—
大腸菌群 (MPN/100mL) ≤	90	—
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	—
微生物	—	商業的無菌

## 14 ソフトチーズ(Soft cheese):NY478-2002

### (1) 適用範囲

本標準は乳若しくは乳を起源とする製品を原料とし、補助原料を添加または添加せず、殺菌、凝固、乳清分離、発酵を経て成熟させるか、発酵せずに成熟させて製造した、無脂肪成分の67%以上が水分である製品に適用する。

### (2) 製品分類

#### ①成熟ソフトチーズ

乳、クリーム、部分脱脂乳またはこれらの製品の混合物を原料とし、殺菌、凝固、乳清分離、発酵を経て成熟させて製造した製品。使用される原料の種類により、脱脂、半脱脂、全脂、クリームの成熟ソフトチーズに細分化される。

②非成熟ソフトチーズ：乳、クリーム、部分脱脂乳またはこれらの製品の混合物を原料とし、殺菌、凝固、乳清分離の後、発酵を経ずに成熟させて製造した製品。使用される原料の種類により、脱脂、半脱脂、全脂、クリームの非成熟ソフトチーズに細分化される。

### (3) 理化学的指標

項目	指標			
	脱脂	半脱脂	全脂	クリーム
全乳固形分(%) ≥	20.0	20.0	44.0	38.0
脂肪(%) ≥	—	4.0	17.6	24.0
水分(%) ≤	80.0	80.0	56.0	62.0
食塩(%) ≤	2.5			
鉛 (mg/kg) ≤	0.5			
銅 (mg/kg) ≤	10.0			
水銀 (mg/kg) ≤	0.05			
砒素 (mg/kg) ≤	1.0			
アフラトキシンM <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	5.0			

### (4) 衛生指標

項 目	指 標
大腸菌群 (MPN/100mL) ≤	90
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない

### Ⅲ 企業基準(QB)

#### 15 乳酸菌飲料:QB 1554-1992

##### (1) 適用範囲

本標準は牛乳あるいは粉乳、植物蛋白乳(粉)、果物・野菜ジュースまたは糖類を主原料とし、食品添加剤や副原料を添加もしくは未添加して、殺菌、冷却、乳酸菌発酵剤を加え、培養発酵させ、希釈して製造された活性乳酸菌飲料または非活性乳酸菌飲料に適用する。

##### (2) 製品分類

- ①活性乳酸菌飲料：乳酸菌発酵の後、殺菌しない製品。
- ②非活性乳酸菌飲料：乳酸菌発酵の後、殺菌した製品。

##### (3) 理化学的指標

項 目	指 標
タンパク質 (%) ≥	0.7
可溶性固形分 (%) ≥	10
酸度 (°T)	25~80
砒素 (mg/kg) ≤	0.5
鉛 (mg/kg) ≤	1.0
銅 (mg/kg) ≤	5.0

##### (4) 衛生指標

項 目	活性乳酸菌飲料	非活性乳酸菌飲料
乳酸菌数 (個/mL)	≥10 <sup>6</sup>	—
菌コロニー総数 (個/mL)	—	≤100
大腸菌群 (個/mL)	≤3	
疾病起因菌 (腸内疾病の起因菌、疾病の起因となる球菌)	検出されない	
酵母 (個/mL)	≤50	
カビ (個/mL)	≤30	