

第 3 2 号 牛乳の認証基準

平成 1 9 年 3 月 2 8 日 制定

第 1 適用の範囲
この基準は、山梨県内で製造された牛乳に適用する。

第 2 定義
この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
牛 乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 2 6 年 1 2 月 2 7 日 厚生省令第 5 2 号）第 2 条第 3 項に規定する牛乳をいう。

第 3 品質及び品質表示
1 牛乳の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

	区 分	基 準	
品 質	原 料 乳	県内で生産された生乳を使用すること。	
	成 分 規 格	無脂乳固形分	8 . 0 % 以上
		乳 脂 肪 分	3 . 0 % 以上
		比重（摂氏 15 度において）	1 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 1 . 0 2 8 - 1 . 0 3 4
			2 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 1 . 0 2 8 - 1 . 0 3 6
		酸度（乳酸として）	1 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0 . 1 8 % 以下
			2 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0 . 2 0 % 以下
	細菌数（標準平板培養法で 1 ml 当たり）	5 0 , 0 0 0 以下	
大 腸 菌 群	陰性		
製 造 の 方 法	保持式により摂氏 6 3 度で 3 0 分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。		
保 存 の 方 法	1 殺菌後直ちに摂氏 1 0 度以下に冷却して保存すること。 ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。 2 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。		
表 示	一 括 表 示 事 項	「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」、「加工食品品質表示基準（平成 1 2 年 3 月 3 1 日 農林水産省告示第 5 1 3 号）」及び「飲用乳の表示に関する公正競争規約」の規定に従って表示すること。	
	表 示 の 方 法		
	表 示 禁 止 事 項		
特 別 表 示 事 項 及 び 其 の 表 示 方 法	1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「牛乳」と表示することができる。 2 製品に「山梨県産生乳使用」等と表示することができる。		

- 第4 製造施設等
製造施設、製造機械及び保管施設は、食品衛生法に基づいた適切な管理が行われていること。
- 第5 品質管理
1 製造に当たっては、食品衛生法を遵守し、衛生に十分注意し、適切な管理を行うこと。
2 食品衛生責任者が1人以上いること。
- 第6 認証方法
認証のための適合審査は、山梨県農産物等認証要綱に基づき行うものとする。