

乳品類衛生標準

中華民國七十六年二月二十一日衛署食字第六四七一九五號公告
 中華民國七十八年五月十七日衛署食字第七九七七三四號公告修正
 中華民國八十一年八月二十六日衛署食字第八一四三六三五號公告修正
 中華民國八十八年四月三日衛署食字第八八〇一七九〇七號公告修正
 中華民國九十二年五月十二日衛署食字第〇九二〇四〇〇七八八號公告修正
 中華民國九十三年八月十七日衛署食字第〇九三〇四一〇七八七號令發布
 中華民國九十五年十一月二十四日衛署食字第〇九五〇四〇九四九八號令修正

第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。
 第 二 條 乳品類應符合下列標準：

項目 種類		性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食 品 添 加 物	備 註		
液 態 乳	全脂鮮乳	1 不得有腐敗、變色或異常之臭味。 2 保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。	0.18% 以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得 添加	不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)及沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)。		
	低脂鮮乳			經保溫試驗 (37℃， 七天) 檢查合格，且在 正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰 性					
	脫脂鮮乳						可添 加營 養添 加劑 及酪 蛋白			
	保久乳									
	強化營養鮮乳			五萬以下	10 以下	陰 性	可添 加營 養添 加劑 及酪 蛋白			
乳 粉	全脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性	應符 合食 品添 加物 使用 範圍 及限 量規 定。			
	脫脂乳粉									
	調味乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性				
	調製乳粉									
煉 乳	不加糖煉乳									
	加糖全脂煉乳									
	加糖脫脂煉乳									
調 味	調味乳			五萬以下	10 以下	陰 性				
	保久調味乳			經保溫試驗	陰 性					

液態乳			(37℃，七天)檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。				
乳油			五萬以下	10 以下	陰性		
乳酪			五萬以下	10 以下	陰性		
乾酪				10 以下	陰性		
發 酵 乳				10 以下，但經加熱殺菌者應為陰性。	陰 性		1 凝態發酵乳及濃稠發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一千萬個以上，加熱殺菌者除外。 2 稀釋發酵乳及濃縮發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一百萬個以上，加熱殺菌者除外。 3 不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)及沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)。
乳 清 粉			五萬以下	10 以下	陰 性		1 限作食品加工原料使用。 2 不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)及沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)。
其 他 乳 品			五萬以下	10 以下	陰 性		不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)及沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)。
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。							

第 三 條 本標準自發布日施行。