調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）にあっては、次の方法で行わなければならない。

a　常温保存可能品にあっては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌においては、摂氏一二〇度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）

b　充塡後殺菌製品にあっては、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏一二〇度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法

3　保存の方法の基準

a　常温保存可能品及び充塡後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに摂氏一〇度以下に冷却して保存すること。

b　（略）

(2)・(3)　（略）

(4)　成分調整牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度（乳酸として）　〇・二一％以下

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

大腸菌群　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

発育し得る微生物　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものに限る。）

2　（略）

(5)　低脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％以上一・五％以下

比重（摂氏一五度において）　一・〇三〇以上

酸度（乳酸として）　〇・二一％以下

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

大腸菌群　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

発育し得る微生物　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものに限る。）

2　（略）

（新設）

3　保存の方法の基準

a　殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充塡したものであって、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。）にあっては、この限りでない。

b　（略）

(2)・(3)　（略）

(4)　成分調整牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度（乳酸として）　〇・二一％以下

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

（新設）

2　（略）

(5)　低脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％以上一・五％以下

比重（摂氏一五度において）　一・〇三〇以上

酸度（乳酸として）　〇・二一％以下

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

（新設）

2　（略）