2　製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇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により殺菌すること。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あっては、牛乳の例によること。

3　保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(四)　(略)

(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(削る)

(1)～(7)　(略)

(8)　乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間（摂氏一〇度以下で保存することを要しないものにあっては消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間）保存すること。

(9)～(12)　(略)

(六)　(略)

(七)　乳等の成分規格の試験法

(1)　乳及び乳製品

1～7　(略)

8　乳及び乳製品の細菌数の測定法

a　(略)

b　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、乳飲料、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法

A　(略)

B　測定法

(略)

次の場合はこれを試験室内事故とする。

イ　集落の発生のなかった場合（無糖練乳、無糖脱脂練乳及び摂氏一一五度で一五分間以上加熱殺菌した乳飲料の場合を除く。）

ロ～ニ　(略)

2　製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇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により殺菌すること。

3　保存の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十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により加熱殺菌したものを除き、牛乳の例によること。

(四)　(略)

(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1)　常温保存可能品にあっては、(二)の(1)の1、(4)の1、(5)の1、(6)の1若しくは(7)の1又は(三)の(27)の1に定める成分規格のほか、次に掲げるそれぞれの成分規格に適合していること。

1　牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

アルコール試験（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前及び保存した後において）　陰性

酸度（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前と保存した後の差が乳酸として）　〇・〇二％以内

細菌数（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり）　〇

2　調製液状乳及び乳飲料

細菌数（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり）　〇

(2)～(8)　(略)

(9)　乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間（常温保存可能品にあっては一年間）保存すること。

(10)～(13)　(略)

(六)　(略)

(七)　乳等の成分規格の試験法

(1)　乳及び乳製品

1～7　(略)

8　乳及び乳製品の細菌数の測定法

a　(略)

b　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、乳飲料、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法

A　(略)

B　測定法

(略)

次の場合はこれを試験室内事故とする。

イ　集落の発生のなかった場合（常温保存可能品、無糖練乳、無糖脱脂練乳及び摂氏一一五度で一五分間以上加熱殺菌した乳飲料の場合を除く。）

ロ～ニ　(略)