種類別	乳					乳製品			
種類別	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠した年月日（常温保存可能品に限る。）	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分三・〇パーセント以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）
乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。	1　温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2　時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3　殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。	1　主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2　無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。	含まれる乳脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。	「種類別○○」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。	「種類別○○」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。	1　主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては「しょ糖」と表示する。 2　1の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	1　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量パーセントが一パーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一、五又は〇・五間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。

乳又は乳製品を主要原料とする食品								
当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）	製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠した年月日（常温保存可能品に限る。）	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
二種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。	含まれる乳脂肪分の重量パーセントは、小数第一位まで表示する。	殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。	「種類別○○」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（加熱してお召し上がりください）」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。	「種類別○○」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。