(三)　乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(一)～(二十三)　（略）

(二十四)　調製液状乳

1　成分規格

発育し得る微生物が陰性でなければならない。ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。

2　製造の方法の基準

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すること。ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。

3　保存の方法の基準

常温を超えない温度で保存すること。

(二十五)～(二十七)　（略）

(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

(一)　常温保存可能品にあっては、(二)の(一)の1、(四)の1、(五)の1、(六)の1若しくは(七)の1又は(三)の(二十七)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　（略）

2　調製液状乳及び乳飲料

（略）

(二)～(五)　（略）

(六)　調製粉乳及び調製液状乳にあっては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。

(七)　（略）

(八)　乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓（せん）機械によって行うこと。

(九)～(十二)　（略）

(十三)　自動販売機の中に乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

(六)　（略）

(七)　乳等の成分規格の試験法

(一)　乳及び乳製品

1～7　（略）

(三)　乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(一)～(二十三)　（略）

（新設）

(二十四)～(二十六)　（略）

(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

(一)　常温保存可能品にあつては、(二)の(一)の1、(四)の1、(五)の1、(六)の1若しくは(七)の1又は(三)の(二十六)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　（略）

2　乳飲料

（略）

(二)～(五)　（略）

(六)　調製粉乳にあつては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。

(七)　（略）

(八)　乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓（せん）機械によつて行うこと。

(九)～(十二)　（略）

(十三)　自動販売機の中に乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

(六)　（略）

(七)　乳等の成分規格の試験法

(一)　乳及び乳製品

1～7　（略）