(6)　無脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％未満

比重（摂氏一五度において）　一・〇三二以上

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）

(7)　加工乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度（乳酸として）　〇・一八％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・3　（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

(1)～(23)　（略）

(24)　調製液状乳

1　成分規格

発育し得る微生物　陰性

2　製造の方法の基準

牛乳のうち、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものの例によること。

3　（略）

(25)・(26)　（略）

(27)　乳飲料

1　成分規格

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　三〇、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。）

(6)　無脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％未満

比重（摂氏一五度において）　一・〇三二以上

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）

(7)　加工乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度（乳酸として）　〇・一八％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・3　（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

(1)～(23)　（略）

(24)　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　（略）

(25)・(26)　（略）

(27)　乳飲料

1　成分規格

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　三〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

（新設）