

食品の成分規格 (1.牛乳など 2.アイスクリーム類 3.清涼飲料水)

当所で検査をしている主な食品とその規格基準は次のとおりです。

1. 牛乳 など

牛乳は牛のミルクですが、乳脂肪率の違いや加工方法の違いで、「牛乳」「低脂肪牛乳」など、いくつかのタイプに分類されています。

項目 \ 品目	牛乳	低脂肪牛乳
比重 (15℃)	1.028 以上	1.030 以上
酸度 (乳酸%)	0.18 以下	0.21 以下
無脂乳固形分 (%)	8.0 以上	8.0 以上
乳脂肪分 (%)	3.0 以上	0.5 以上 1.5 以下
細菌数 (1ml あたり)	5 万 以下	5 万 以下
大腸菌群	陰性	陰性



2. アイスクリーム類

アイスクリーム類は、乳成分の量により、アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスの3つに分けられています。かき氷などの氷菓は、一般食品として扱われ、食品添加物等の規格基準が適用されています。

項目 \ 品目	アイスクリーム	アイスミルク	ラクトアイス
乳固形分 (%)	15.0 以上	10.0 以上	3.0 以上
乳脂肪分 (%)	8.0 以上	3.0 以上	---
大腸菌群	陰性	陰性	陰性
細菌数 (1g あたり)	100,000 以下	50,000 以下	50,000 以下

3. 清涼飲料水

お茶やジュースなどの清涼飲料水には、個別に基準が定められています。

対象となる清涼飲料水	項目	解説
すべての清涼飲料水	ヒ素	有害金属
	鉛	有害金属
リンゴジュース	パツリン	リンゴの果実等で増殖するカビが作り出す毒
缶ジュース	カドミウム	缶から溶け出す有害金属