

乳品類衛生標準

中華民國 76 年 2 月 21 日衛署食字第 647195 號公告
 中華民國 78 年 5 月 17 日衛署食字第 797734 號公告修正
 中華民國 81 年 8 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正
 中華民國 88 年 4 月 3 日衛署食字第 88017907 號公告修正
 中華民國 92 年 5 月 12 日衛署食字第 0920400788 號公告修正
 中華民國 93 年 8 月 17 日衛署食字第 0930410787 號令發布
 中華民國 95 年 11 月 24 日衛署食字第 0950409498 號令修正
 中華民國 97 年 7 月 16 日衛署食字第 0970405149 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。

第二條 乳品類應符合下列標準：

項目 種類	性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食品添 加物	備 註
液態乳	全脂鮮乳	一、不得有腐敗、變色或異常之臭味。 二、保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。	0.18% 以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素(<i>staphylococcal enterotoxins</i>)。
	低脂鮮乳			經保溫試驗(37°C, 七天)檢查合格,且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰 性	不得添加	
	脫脂鮮乳		五萬以下				10 以下
	保久乳		五萬以下	10 以下	陰 性	應符合食品添加物使用範圍及限量標準。	
乳粉	全脂乳粉		五萬以下	10 以下	陰 性		
	脫脂乳粉						
	調味乳粉						
	調製乳粉						
煉乳	不加糖煉乳		五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖全脂煉乳						
	加糖脫脂煉乳						
調味乳			五萬以下	10 以下	陰 性		

調味液態乳	保久調味乳			經保溫試驗 (37°C, 七天) 檢查合格, 且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰性			
				乳油	五萬以下	10 以下		陰性
				乳酪	五萬以下	10 以下		陰性
				乾酪				100 以下
發酵乳					10 以下, 但經加熱殺菌者應為陰性。	陰性	<p>一、凝態發酵乳及濃稠發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一千萬個以上, 加熱殺菌者除外。</p> <p>二、稀釋發酵乳及濃縮發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一百萬個以上, 加熱殺菌者除外。</p> <p>三、不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌 (<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。</p>	
				乳清粉	五萬以下	10 以下	陰性	<p>一、限作食品加工原料使用。</p> <p>二、不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌 (<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。</p>

其他乳品			五萬以下	10 以下	陰 性	不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins)。
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。						

第 三 條 本標準自發布日施行。