

法規名稱：(廢)乳品類衛生標準（93.08.17訂定）

廢止日期：民國 110 年 06 月 30 日

## 第 1 條

本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

## 第 2 條

乳品類應符合下列標準：

項目	性	狀	酸	每公克	每公	每公	食品	備	註
			度	中生菌	克中	克中	添加		
			（	數	大腸	大腸	物		
			以		桿菌	桿菌			
			乳		群最	最確			
			酸		確數	數			
			計						
種類			）						
液	全	一、不得有	0	五萬以	10	陰性	不得	不得檢出李	
態	脂	腐敗、	·	下	以下		添加	斯特菌（L-	
乳	鮮	變色或	1					isteria m-	
	乳	異常之	8					onocytoge-	
	——	臭味。	%					nes）、沙	
	低	二、保久乳	以					門氏菌（S-	
	脂	及保久	下					almonella	
	鮮	調味乳						spp.）及金	
	乳	之乳汁						黃色葡萄球	
	——	不得有						菌腸毒素（	
	脫	凝結、						staphyloc-	
	脂	沉澱。						occal ent-	
	鮮							erotoxins	
	乳							）。	
	——								
	保			經保溫	陰性				
	久			試驗（					
	乳			37℃，					
				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。			
	強		五萬以	10	陰性	可添
	化		下	以下		加營
	營					養添
	養					加劑
	鮮					及酪
	乳					蛋白
乳	全		五萬以	10	陰性	應符
粉	脂		下	以下		合食
	乳					品添
	粉					加物
						使用
	脫					範圍
	脂					及限
	乳					量標
	粉					準。
	調					
	味					
	乳					
	粉					
	調					
	製					
	乳					
	粉					
煉	不		五萬以	10	陰性	
乳	加		下	以下		
	糖					
	煉					
	乳					
	加					
	糖					
	全					
	脂					
	煉					
	乳					
	加					
	糖					
	脫					
	脂					
	煉					
	乳					

調	調		五萬以	10	陰性	
味	味		下	以下		
液	乳					
態						
乳	保		經保溫	陰性		
	久		試驗			
	調		(37℃			
	味		，七天			
	乳		) 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			
			。			
乳	油		五萬以	10	陰性	
			下	以下		
乳	酪		五萬以	10	陰性	
			下	以下		
乾	酪				100	
					以下	
發酵乳				10	陰性	一、凝態發
				以下		酵乳及
				，但		濃稠發
				經加		酵乳每
				熱殺		公克應
				菌者		含活性
				應為		可食用
				陰性		發酵菌
				。		一千萬
						個以上
						，加熱
						殺菌者
						除外。
						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。
						三、不得檢 出李斯 特菌（ Liste- ria m- onocy- togen- es）、 沙門氏 菌（S- almon- ella spp.） 及金黃 色葡萄 球菌腸 毒素（ staph- yloco- ccal enter- otoxi- ns）。
乳清粉		五萬以 下	10 以下	陰性		一、限作食 品加工 原料使 用。 二、不得檢 出李斯 特菌（ Liste- ria m- onocy- togen- es）、 沙門氏 菌（S- almon- ella spp.）

						及金黃
						色葡萄
						球菌腸
						毒素（
						staph-
						yloco-
						ccal
						enter-
						otoxi-
						ns）。
其他乳			五萬以	10	陰性	不得檢出李
品			下	以下		斯特菌（L-
						isteria m-
						onocyto-ge-
						nes）、沙
						門氏菌（S-
						almonella
						spp.）及金
						黃色葡萄球
						菌腸毒素（
						staphyloc-
						ccal ent-
						erotoxins
						）。
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。						

第 3 條

本標準自發布日施行。