

축산물 가공처리법 시행규칙

(第15卷 第1號에서 계속)

별표 3 중간부터 별표 4 중간까지

(第15卷 第3號에 계속됩니다)

도살법은 타격법·전격법 또는 자격법을 사용하여야 하며 다음에 의한다.

(가) 소는 타격법 또는 전격법에 한한다.

(나) 돼지는 타격법 또는 전격법에 한한다.

(다) 양은 자격법에 한한다.

(라) 방혈전후 연수 또는 처수를 파괴할 목적으로 사용되는 철선은 스텐레스 철재로서 소독된 것이어야 한다.

(3) 방 혈 법

(가) 방혈은 경동맥을 절단하고 방혈함을 원칙으로 한다.

(나) 경동맥 절단시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 않된다.

(다) 방혈시에는 후지를 현수하여 방혈함을 원칙으로 한다.

나. 해체 방법

(1) 절단방법

도체의 부위별 절단은 다음 순서에 의하여야 한다.

(가) 두 부

① 소

㉞ 후두골과 제 1경골 사이를 절단한다.

㉟ 두부에는 역하임과절·인후두임과절 및 이하 입과절을 부착시킨다.

② 양·돼지

소의 방법에 의하여 두부를 절단하되 입과절은 장기에 부착시킨다.

(나) 진 지

완골과 완전골 사이를 절단한다.

(다) 후 지

부골과 부전골 사이를 절단한다.

(라) 미 골

① 소

제 1미골과 제 4미골 사이를 절단한다.

② 돼 지

제 3미골과 제 2미골 사이를 절단한다.

(마) 복벽절개

복벽의 자선에 따라 절개한후 다음 순서에 따라 장기를 적출하여야 한다.

① 절개시에 음경·고환 및 경산유방을 제거한다.

② 흉골과 치골봉 사이를 종단한다.

③ 항문과 외음부 및 그 주위부분을 제거한다음 횡격막의 부착부분부터 절개한다.

④ 흉강장기·복강장기를 적출한다.

(바) 도 체

다음에 의하여 2등분 또는 4등분으로 절단하여야 한다.

① 미추·천추·요추·척추 및 경추를 좌우 평등하게 절단한다.

② 4등분할 때에는 제 3요골과 제 4요골 사이를 절단한다.

③ 절단에 사용되는 톱은 전기톱을 사용함을 원칙으로 한다.

다. 정육의 분리금지

도축장내에서는 검사의 목적 이외에는 정육의 분리를 하지 못한다.

다만, 농수산부장관이 정하는 바에 따라 박피 및 지방분리를 하는 경우에는 그러하지 아니하다.

2. 가금 및 토끼

생산품을 조제·처리·가공·저장하는 작업과정은 완전히 청결하고 위생적인 방법에 의하여야 한다.

가. 가금의 처리는 도살·열탕·탈모·박피·해체·수세·냉장 및 포장등의 순서에 의하여 처리하여

야 하며, 가공품은 냉장 및 냉각후에 가열등을 거쳐 포장한다.

나. 도살은 충분한 방혈을 거쳐야 하며 도체식용부위에 상처나 울혈이 생기지 아니하도록 하여야 한다.
다. 탕지는 완전히 죽은 후에 하여야 하고 과열등을 피하여야 하며 열탕은 항상 청결하도록 유지되어야 한다.

라. 탈모는 의모 및 자모를 완전히 제거하여야 하며 도체에 상처를 주지 아니하도록 하여야 한다.
다만, 토끼는 박피를 하여야 한다.

마. 해체는 냉장등에 의하여 오염이 되지 아니하도록 하여야 한다.

바. 냉장 및 냉동은 해체되어 식용부로 분리된 부분을 신속히 빙수에 냉각하여 5°C내지 6°C로 강하시킨다.

(1) 즉시 가공하지 않는 것은 도체내부온도가 5°C이하로 급강하 시켜야 한다.

포장된 형태로 공장에서 운반될 가금은 온도를 5°C이하로 유지하여야 하며, 포장된 형태로서 24시간 저장할 가금은 내부온도를 2°C이하로 유지하여야 한다.

(2) 빙수냉각

(가) 음료수에 적합한 물로 제조된 얼음판을 사용할 수 있으며 위생적인 방법으로 취급·저장 되어야 한다.

다만, 제빙기가 없는 도체장에서는 수냉각 장치에 의하여야 한다.

(나) 해체된 가금은 다음에 규정된 기간내에 5°C 이하로 냉각하여야 하며 포장시까지의 이 온도가 유지되어야 한다.

도 체 중 량	시 간
1.8kg 이하	4
1.8kg 초과 3.6kg 미만	6
3.6kg 이상	8

(다) 계속 재가공을 위하여는 5°C 이하의 온도를 유지할 수 있는 냉각탱크에 24시간 보존할 수 있다.

① 보존기간 중에는 5°C 이하의 온도를 유지할 수 있도록 얼음의 보충이나 기타의 조작을 하여야 한다
② 24시간 냉각탱크에 보존될 가금은 5°C 이하의 온도로 가금을 유지할 수 있는 냉각장안에 두어야 한다.

③ 세척·냉각제수는 포장시의 습기 흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다.

검사원은 습기흡수율 및 수분함유도를 조사하기 위하여 필요하다고 인정할 때에는 중량검사를 할 수 있다.

④ 판매용으로 포장·냉동 또는 냉동포장 될 가금의 세척·냉각 제수로 인한 최대허용습기흡수량 및 수분함유량은 포장시에 다음에 정한 백분율을 넘지 못한다.

가금처리품의 종류 및 중량세척후 증가된 중량의 백분율

칠 면 조	9 kg 이상	4.5%
	4.5kg 초과 9kg미만	6%
	4.5kg 이하	8%
계 류	2.2kg	8%
기타가금		6%

⑤ 냉장용 가금의 최대허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 중량의 백분율이 냉장때에는 12%를 넘지 못한다.

⑥ 냉각시설의 냉각부위의 온도는 가장 고온의 부분이 15°C를 넘지 못한다.

⑦ 공기냉각의 경우에는 해체 후 24시간내에 체내부 온도가 5°C 이하로되어야 하며 공기 유통이 양호 하여야 한다.

수축 및 축산물의 검사기준

1. 도축검사

가. 검사 구분

생체검사, 해체검사, 시설검사 및 특수검사로 구분한다.

나. 검사 요령

(1) 생체검사

개체별로 당진, 축진, 타진, 직장검사등을 생체검사실(장)에서 실시한다.

(2) 해체 검사

방혈 및 박피상태와 장기검사를 작업장내에서 실시한다.

(3) 세부검사 요령

(가) 생체검사

① 검사는 도살 직전에 실시한다.

② 수축은 정결하게 계류하여야 한다.

③ 도살전에 생체중량을 계량한다.

④ 축진은 다음 순서에 의한다.

㉠ 각근 또는 이근 부위의 검음을 실시한다.

㉡ 안검·비강 및 구강내의 검사를 실시한다.

㉢ 경부 구간 및 전지를 축진한다.

㉣ 항문·생식기 및 후지를 검사한다.

(나) 해체검사는 다음 순서에 의한다.

① 혈액 및 가죽

② 두·설·인후·경부와 그 인근의 입파절

③ 폐장·폐문입파절 및 종격막

④ 심장·심낭(양심실을 동맥에 따라 절개한다)

⑤ 횡격막

⑥ 간장·간문 및 그 인근 입파절

⑦ 위장·장간막입파절 및 망막

⑧ 비강·혜장·신장 및 그 인근입파절

⑨ 방광·고환·음경·난소·자궁·질 및 외음

⑩ 육

(다) 특수검사

① 소

㉠ 내외교근(특히 하악을 병행하여 절개 검사한다)

㉡ 간장은 수담관 및 우엽 좌엽을 횡단하여 절개한다.

㉢ 신경은 지방을 분리한 후 검사한다.

㉣ 자궁을 절개 검사한다.

② 말

두부를 횡단하여 비중격을 절개하여 점막을 검사한다.

③ 돼 지

㉠ 복근·횡격막·경·심장·설 및 인후를 절개 검사한다.

④ 면양·산양

간장·폐장 및 두개는 절개 검사한다.

(라) 필요에 따라 시험실 검사를 실시한다.

다. 해체검사기준

구 분	이 상 질 병	폐		기	가축별	비 고
		일 부	장 기			
전부폐기	범 발 성 결 핵				소	① 가축별란에 “전”이 라함은 모든 가축을 말 한다. ② 장기란중 “전”은구 분의 전체를 말함 ③ 폐기일부란 중 “부 분”은 구분의 일부를 말함.
	중 증 폐 결 핵				돼 지	
	2개이상의 장기와 그 임파선에 결핵 병변이 판연된것.				소동물	
	전 신 근 염				전	
	전 신 근 육 수 증			고도의 것으로 육질에	전	
	황 증			미치는것	전	
	폐 혈 증				돼 지	
	농 독 증				전	
	구 간 낭 증			구간의 다수기생	소	
	선 모 증			현미경검사	돼 지	
두 부	인후두임파선결핵		전		소	
	이 하 임 파 선 결 핵		전		돼 지	
	악 하 임 파 선 결 핵		전		소동물	
	임 파 선 결 핵		전		”	
	두 수 증	부 분			”	
	두 농 양	”			전	
	두 낭 증	”			전	
	악 농 양	”			소	
	악 방 선 균 병	”			돼 지	
	선 역		전		전	
	편 도 선 방 선 균 증	”			말	
	설 염		전		돼 지	
	설 방 선 균 병		전		전	
	설 낭 증		전		소	
			전		돼 지	

구분	이상질병	폐 기			가축별	비 고
		일부	장기	기부		
폐 장	폐 결 핵		전	일개소에 결핵병변이 발생되었을 때는 폐·기관·늑막을 전부 폐기	소 돼지 소동물	
	기관임파절결핵		전		"	
	기관결핵		전		"	
	폐기관임파절결핵		전		"	
	하부흉골임파절결핵		전		"	
	늑막염	부분		분리 불가능한때는 전부 폐기	전	
	혈액흡입폐	"			전	
	폐기종	"			전	
	폐충혈및울혈	"		결핵 병변이 있을 때에는 병변부 일개소라도 장기와 부근임파절은 폐기 (이하같음)	전	
	폐수종	"			전	
	폐빈혈경색	"			전	
	폐출혈경색	부분			전	
	구름성폐염		전		전	
	폐농양	부분			전	
	기관지확장증	"			전	
	선역	"			말	
	폐방선균병		전		전	
	폐화농성폐염		전		전	
	폐피저성폐염		전		전	
	폐기종	부분			전	
폐육번	"			전		
폐사립병	"			말, 돼지		
폐포충증	"			소, 돼지		
폐간질증	"		심할때는 전부폐기	소, 돼지		
폐원충병		전		소, 돼지		
폐신충증	부분			돼지		
폐침운	"			전		
기타병변	"			전		

구분	이상질병	폐기			가축별	비고
		일부	장기	내용		
간장	간세경낭증증 간회총증증 간신총증증 코렘비아장결절증증 간폐질증증 간방선균병 담낭및담포염 담석 기타병변	" " " " " " " "	전 전 전 전 전 전 전 전		돼지 " " 전 소지 돼지 전 전 전 전	
췌장	췌장결핵 췌장임파결핵 췌장염 췌질증 췌결석		전 전 전 전 전	부분 부분	전 전 전 전 전	
위	위결핵 위임파선결핵 위수종 위염 위궤양		전 전 전 전 전		소지 돼지 소 전 전 전 전	
장	장결핵 장임파결핵 장염 장수종 장사입증		전 전 전 전 전	부분	전 전 소지 돼지 전 전	
장막	복막결핵 복막염		전 전		전 전	
신장	신결핵 신임파결핵 신장낭증 신장총혈 신장출혈		전 전 전 전 전	부분 부분	전 전 전 전 전	

구분	이상질병	폐기				가축별	비고
		일부	장기	기부	내용		
신장	신지방피사 신염 신우염 신농양 신결석증 신종양 신포충증 신충증	부분		전 전 전		전 전 전 전 전 전 전	
방광	방광염 방광결석 방광종양			전 전 전		전 전 전	
난소	난소낭종			전		전	
질	질탈염	부분		전		전	
유방	유방결핵 유방염	부분		전	심할경우에는 전부폐기	전 전	
고환	고환염 고환종양			전 전		전 전	
기타	제대염 제대상양 농양 중폴연증 폴폴절 근근염 근육수종 혹육종 황달 구간임파절 결핵	부분 부분 부분 부분 부분 부분 부분 부분 부분		전		전 전 전 전 전 전 전 전 전 전	임파절 영역전부폐기

2. 수육가공품검사

가. 검사 구분

원료육검사·제품검사·시설위생검사 및 위생관리검사로 구분 실시한다.

나. 검사 요령

1) 원료육검사

원료육은 도축검사에 합격된 수육을 사용하여야 하며 원료육의 신선도등 기타 필요한 검사를 실시한다.

2) 제품검사

가) 소요시료를 제조번호별로 발취하여 품목별기준검사를 실시하고 필요에 따라 기타 필요한 검사를 실시한다.

나) 검사를 필하지 않은 제품은 따로 봉인 보관한다.

3) 시설위생검사 및 위생관리검사는 작업개시전 실시한다.

다. 검사 기준

(일반기준)

1) 오랫동안 변질되지 아니하게 보존할 수 있어야 한다.

2) 휘발성열기질소는 발취시료 100g중 30mg이하 이어야 한다.

3) 영양소, 색소, 향신료, 방부제, 또는 보존료등의 첨가물은 식품 품위생법에 규정된 것으로 도지사 의 승인을 받은것이어야하며, 영양소는 허가된 량의 80%이상 되어야 하며 색소 향신료 또는 방부제등은 허가된 량의 110%이하 이어야 한다. 다만, 식품위생법에서 규정한 허용량을 초과하여서는 아니된다.

4) 유독성 금속의 함유량은 식품위생법 규정에 의한다.

5) 결핵균·부루세라균·탄저균이 검출되어서는 아니된다.

6) 보존시험과 안전시험에 적합하여야 한다.

7) 품목별로 적합한 살균 및 보호처리를 하여야 한다.

8) 제품은 깨끗하고 위생적인 용기에 넣어 밀봉하거나 또는 위생적인 포장을 하여야 한다.

9) 제품의 포장은 실내용물에 비하여 과대하게 포장하여서는 아니된다.

10) 정상 및 고유성분이 아닌 이물과 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니된다.

11) 수육가공품은 생육환산으로 총내용량의 50%이상 수육이 함유되어야 한다.

12) 품목별기준중 육함량은 육의 배합비율을 말한다.

(품목별 검사기준)

1) 햄(판매를 목적으로 돼지의 둔부 및 등심육을 정형하여서 혼합염을 첨가 또는 염지하여 포장한후 혼연하거나 열처리한것)

수분; 65%이하

2) 프레스햄(판매를 목적으로 돈육·우육·양육·토끼육·가금육·고래고기중에서 1내지 수개월류를 원료육으로 하여 혼합염·조미료 및 향신료등을 첨가한 후 혼연하거나 열처리 한것)

육 함 량 : 85%이상

진 분 : 8% 이하

지 방 ; 35% 이하

수 분 ; 75% 이하

내장균균; 음 성

육함량배합비율중 우육·양육·토끼육·가금육·고래육은 30%이상을 혼합할 수 없다.

3) 혼합햄(판매를 목적으로 돈육·우육·양육·토끼육·가금육·고래고기중에서 1내지 수개월류를 원료육으로 하여 혼합염·조미료 및 향신료등을 첨가한 후 혼연하거나 열처리한것)

육 함 량 ; 75% 이상

진 분 ; 8% 이하

수 분 ; 75% 이하

지 방 ; 35% 이하

대장균군 ; 음 성

육함량 배합비율중 우육, 가금육 및 고래육은 30%이상 혼합할 수 없다.

4) 쏘세지 [판매를 목적으로 수육(육함량중 20%미만의 수육의 잡육·고래육 또는 계란을 혼합한것도 포함)에 조미료 및 향신료 등의 첨가제를 섞어 케이싱에 충전하여 훈연하거나 열처리한 것]

육 함 량 ; 70% 이상

진 분 ; 15% 이하

수 분 ; 70% 이하

대장균군 ; 음 성

육함량의 50%이상 배합된 수육의 명칭을 제품명에 기재할 수 있음.

5) 혼합쏘세지 [판매를 목적으로 수육(육함량중 20%미만의 수육의 잡육, 계란 및 어육을 혼합한 것도 포함하나 어육은 육함량의 10%미만 이어야 한다.)에 조미료 및 기타 첨가제를 섞어 케이싱에 충전하여 훈연하거나 열처리한 것]

육 함 량 ; 70% 이상

진 분 ; 15% 이하

수 분 ; 70% 이하

대장균군 ; 음 성

6) 건조쏘세지·건조혼합쏘세지

(4. 쏘세지, 5) 혼합쏘세지의 기준과 각각 같으나 수분이 35%이하인 것)

7) 반건조쏘세지·반건조혼합쏘세지

(4) 쏘세지, 5) 혼합쏘세지의 기준과 각각 같으나 수분이 55%이하인 것)

8) 베이컨(판매를 목적으로 돼지의 험복부육에 혼합염등을 첨가하여 포장한 후 훈연등 가공한 것)

대장균군 : 음 성

9) 카트미트(판매를 목적으로 수육을 소매규격으로 절단·성형하여 진공 또는 질소 충전포장을 하고 3°C이하에서 12시간 이상 냉장한 것)

10) 냉동육(판매를 목적으로 수육을 일정규격으로 정형하여 -16°C내지 -23°C에서 48시간 내지 72시간동안 냉동하거나 동등이상의 효과가 있는 냉동으로 심부온도(육표면하 10cm)가 -8°C내지 -10°C로 냉동한 것)

11) 건조저장육(판매를 목적으로 수육에 조미료 및 향신료등을 첨가하거나 또는 그대로의 상태로 인공건조방법에 의거 건조한 것으로 방습이 완전하도록 포장한 것)

대장균군 ; 음 성

12) 육지물(판매를 목적으로 수육을 소금·질산염·향신료 및 조미료등으로 처리하여 보존성 및 이용도를 높인 것)

대장균군 , 음 성

13) 분쇄육(판매를 목적으로 수육에 조미료 및 향신료등을 첨가하거나 또는 그대로의 상태로 열처리 분쇄하여 건조한 것)

대장균군 ; 음 성

14) 통조림 및 병조림(판매를 목적으로 함량 50%이상의 수육에 향신료, 조미료 기타 첨가물을 가하여 밀폐한 후 가열 멸균 처리한 것으로 상당기간 내용물을 보존하도록 한것을 말하며 내용물과 용기를 동시에 가열 처리하지 않는것은 이에 속하지 않는다.)

고 형 물 ; 내용량의 50%이상 여과잔사량

세 균 수 ; 음 성

대 장 균 군 : 음 성

가온보존시험 ; 양호하여야 한다.

3. 유 및 유가공품 검사

가. 유의검사

1) 검사구분

원유검사·처리유검사·시설위생검사 및 위생관리검사로 구분 실시한다.

2) 검사요령

가) 원유검사

① 관능검사·비중검사·알콜검사(또는 P·H검사)는 각 목장의 수송관별로 수유시 실시한다.

② 침사시험·적성산도시험·베칠렌부투환원시험·세균시험·항생물질검사·성분검사 및 기타 필요한 시험은 시험 항목별로 필요한 기간을 정하여 정기적으로 실시한다.

다만, 착유우검사결과 부적합하다고 인정된 목장, 신규납유목장 및 기타 부적합한 원유를 납입한 목장의 원유에 대하여는 일정기간동안 필요한 검사를 수송관별로 수유시 실시한다.

나) 처리유검사(살균유, 멸균유, 가공유, 탈지유, 크림, 기타 원유를 처리한 액상유의검사)

① 살균 후 총병폐기전 또는 총병된것을 1일 1회 이상 발취하여 포스포타제 시험(저온살균에 한함) 대장균검사·세균검사 및 기타 필요한 시험을 실시한다.

② 원유검사에 합격된 원유를 살균처리 하였을 경우에는 냉각과정을 거쳐서 즉시 출고할 수 있으며, 멸균유(장기보관용)는 반드시 소정의 자체검사에 합격된 후 출고하여야 한다.

다) 시설위생검사

① 처리전 및 처리후 각 1회이상 실시한다.

② 위생적 처리여건의 구비상황을 검사한다.

③ 자동온도기록체에 의한 검사는 다음 살균방법에 의한 실시여부를 검사하고 기록계 용지에는 사용년월일을 기재하여 1개월이상 보관한다.

㉞ 초고온순간식살균에 있어서는 130°C내지 150°C에서 0.5초내지 2초간

㉟ 고온순간식살균에 있어서는 72°C내지 75°C에서 15초내 내지 20초간

㊱ 보온식살균에 있어서는 63°C내지 65°C에서 30분간

㊲ 기타 동등이상의 살균효과가 있는 가열방법으로 농수산부장관이 인정한 것.

④ 유리포장(병유리 포함)살균시설검사

라) 위생관리검사

① 수유, 검사, 세병, 타전 기타처리과정에서 종업원은 위생복 위생화 및 위생모등을 착용하도록 한다.

② 종업원은 건강진단필증을 휴대토록 한다.

③ 종업원은 작업전에 목욕 또는 세수를 하도록 하며 기타 개인위생을 점검한다.

나. 유가공품검사

1) 검사구분

원료검사·제품검사·시설위생검사 및 위생관리검사로 구분하여 실시한다.

2) 검사요령

가) 원료검사

원료는 작업장에서 수유시 유검사기준에 준하여 실시하며 기타 첨가물은 시험방법에 따라 필요한 검사를 실시한다.

나) 제품검사

① 제조번호별로 소요시료를 발취하여 대장균검사·세균검사·유지방검사·당분검사·수분검사·기타 필요한 검사를 실시하며, 보존시험 및 화학적 합성품과 기타 첨가제 시험등은 필요에 따라 실시한다.

② 미검사품 또는 검사중에 있는 제품은 따로 봉인 보관한다. 다만, 장기보관이 곤란한 제품은 유검사에 준한다.

다) 시설위생검사 및 위생관리검사는 유의 검사기준에 준하여 실시한다.

다. 검사기준

(일반기준)

1) 작업장 경영자는 집유가 금지된 유 및 착유무(양)검사를 받지 아니한 목장에서 착유된 유는 처리

가공 하여서는 아니된다.

- 2) 중화·살균·균증식 억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니된다. 다만, 영양소·색소·향료등 첨가물은 식품위생법에 규정된 것으로 도지사의 승인을 받은것이어야 한다.
- 3) 유 및 유제품에는 도지사가 허가한 첨가물 이외에 어떠한 물질도 첨가하여서는 아니된다.
- 4) 우유와 산양유는 동일작업시설에서 처리가공하여서는 아니되며 혼입하여서도 아니된다.
- 5) 영양소의 함량은 표시량의 80%이상이어야 하고 색소·향료등 첨가물은 허가된 량의 110%이하이어야 한다. 다만, 식품 위생법에서 규정한 허용량을 초과하여서는 아니된다.
- 6) 유독성 금속의 함유량은 식품위생법 규정에 의한다.
- 7) 제품은 위생적인 용기에 넣어야 하며 위생적으로 포장하여야 한다.
- 8) 포장은 제품보존상 필요한 경우를 제외하고는 실내용물에 비하여 과대하게 포장하여서는 아니된다.
- 9) 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도이상의 이물과 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니된다.

(품목별기준)

1) 원우유(착유된 그대로의 것)

세 균 수 ; (직접현미경법에 의한 경우)

1ml당 400만 이하

침사시험 : 2.0mg 이하

매칠렌 부투환원시험 ; 2시간 이후 환원

비 중 ; 15°C에서 1.028 내지 1.034

산 도 ; 저 지 중 0.20% 이하

기타유우 0.18% 이하

2) 생산양유(착유된 그대로의 것)

세 균 수 ; (직접현미경법에 의한 경우)

1ml당 400만 이하

비 중 ; 15°C에서 1.030 내지 1.034

산 도 ; 0.20% 이하

3) 시유(음료에 공할 목적으로 원유를 살균처리한 것)

세 균 수 ; (표준평판배양법에 의한다) 1ml당 4만이하

대장균군 ; 1ml당 10 이하

포스포타제시험 ; 음성(저온살균에 한한다.)

무지유고형분 ; 8.0% 이상

유지방분 ; 3.0% 이상

산 도 ; 0.18% 이하

비 중 ; 15°C에서 1.028 내지 1.034

4) 환원우유(탈지분유에 무염버터 또는 버티오일을 가하거나 전분유에 수분을 가하여 시유와 유사하게 환원처리한것.)

시유기준과 같음

5) 멸균우유(음료에 공할목적으로 원유를 멸균처리 및 무균충전하여 장기보관할 수 있도록 포장한것)

세 균 수 ; (55°C에서 1주 또는 37°C에서 2주 보관후 표준평판배양법에 의한다) 음성

대장균군 ; 음 성

유지방분 ; 3.0% 이상

무지유고형분 ; 8.0% 이상

비 중 ; 1.028—1.034

산 도 ; 0.18% 이하

6) 살균산양유 (음료에 공할목적으로 생산양유를 살균처리한것)

세 균 수 ; (표준평판배양법에 의한다.)

1ml당 4만 이하

대장균군 ; 1ml당 10 이하

유지방분 ; 3.6% 이상

무지유고형분 ; 8.0% 이상

포스포타제시험 ; 음 성

비 중 ; 15°C에서 1.030 내지 1.034

산 도 ; 0.20% 이하

7) 저지방우유(원유 또는 시유에서 유지방을 부분제거하여 음용에 공할 목적으로 살균 또는 멸균처리한 것)

세균수 및 대장균군 ; 살균의 경우는 시유와 같고 멸균의 경우는 멸균우유와 같음.

무지유고형분 ; 8.0% 이상

유 지방 ; 0.5% 이상 2.0% 이하

포스포타제시험 ; 음 성

산 도 ; 0.18% 이하

8) 탈지우유(원유 또는 시유에서 유지방을 제거하여 음용에 공할 목적으로 살균 또는 멸균처리한 것)

유 지방 ; 0.5% 이하

무지유고형분 ; 8.0% 이상

비 중 ; 15°C에서 1.032 내지 1.038

기타는 저지방 우유와 같음.

9) 가공유 (원유 · 시유 · 동등이상의 유고형분을 함유한 전지분유 또는 탈지분유에 첨가물을 가하여 살균 또는 멸균한 것)

세 균 수 ; (표준평판배양법에 의한다.)

1ml당 4만 이하

대 장 균 군 ; 1ml당 10 이하

산 도 ; 0.18% 이하

유 지방 분 ; 2.7% 이상

무지유고형분 ; 7.2% 이상

※ 혼입되는 첨가물은 살균과정에서 파괴되는 것을 제외하고는 살균전에 혼입하여야 한다.

10) 탈지가공유(탈지유, 저지방유 또는 탈지분유 전지분유에 첨가물을 가하여 음용에 공할 목적으로 살균 또는 멸균한 것)

세 균 수 ; (표준평판배양법에 의한다.)

1ml당 4만 이하

대 장 균 군 ; 1ml당 10 이하

유 지방 분 ; 2.0% 이하

유 고 형 분 ; 8.0% 이상

※ 혼입되는 첨가물은 살균과정에서 파괴되는 것을 제외하고는 살균전에 혼입하여야 한다.

11) 크림 (원유 또는 시유에서 유지방 이외의 유고형분을 제거한 것.)

세 균 수 ; (표준 평판배양법에 의한다.)

1ml당 4만 이하

대 장 균 군 ; 1ml당 10 이하

유 지방 분 ; 18.0% 이상

산 도 ; : 0.20% 이하

12) 가공크림 (생크림 또는 살균크림에 첨가물을 가하여 살균 또는 멸균한 것)

세 균 수 ; (표준평판 배양법에 의한다.)

1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

유 지 방 분; 18.0% 이상

※ 혼입되는 첨가물은 살균과정에서 파괴되는 것을 제외하고는 살균전에 혼입하여 한다.

- 13) 강화우유 (원유 또는 시유에 영양소를 첨가하여 음료에 공할 목적으로 처리한것), 3) 시유기준과 같음.

- 14) 버터밀크 (버터생산시 지방을 제하고 남은 것을 살균처리한것)

무지유고형분; 6.5% 이상

세 균 수; (표준평판배양법에 의한다)

1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

- 15) 농축유 (원유를 농축하여 살균한것)

무지유고형분; 12.0% 이상

유 지 방 분; 5.0% 이상

세 균 수; (표준평판 배양법에 의한다)

1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

산 도; 0.4% 이하

- 16) 탈지농축유 (원유를 탈지하여 농축 살균한것)

무지유고형분; 12.0% 이상

세 균 수; (표준평판배양법에 의한다)

1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

산 도; 0.4% 이하

- 17) 무당연유 (원유 또는 시유를 농축한것) 및 무당탈지연유(탈지유 또는 저지방유를 농축한것)

유 고 형 분; 25.5% 이상

유 지 방 분; 7.0% 이상 (무당탈지 연유 제외)

세 균 수; 음 성 (표준평판배양법에 의한다)

대 장 균 균; 음 성

산 도; 0.44% 이하

- 18) 가당연유 (원유 또는 시유에 설탕을 가하여 농축한것)

유 고 형 분; 28.0% 이상

유 지 방 분; 8.0% 이상

당 분(유당을 포함한다); 58.0% 이하

수 분; 27.0% 이하

세 균 수; (표준평판배양법에 의한다.)

1g당 4만 이하

대 장 균 균; 음 성

산 도; 0.37% 이하

- 19) 가당탈지연유 (원유 또는 시유에서 유지방분을 제거하고 설탕을 가하여 농축한것)

유 고 형 분; 25.0% 이상

당 분(유당을 포함한다); 58.0% 이하

수 분; 29.0% 이하

세 균 수; (표준평판 배양법에 의한다)

1g당 4만 이하

- 대 장 균 균;음 성
산 도;0.44% 이하
- 20) 전지분유 (원유 또는 시유에서 수분을 제거하여 분말로 한것)
유 고 형 분;95.0% 이상
유 지 방 분;25.0% 이상
수 분;5.0% 이하
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
- 21) 탈지분유 (원유 및 시유에서 유지방분 및 수분을 제거하여 분말로 한것)
전지분유기준에 준함 (유지방분 제외)
- 22) 가당분유 (원유 또는 시유에 설탕을 가하여 분말로 하거나 원유 또는 시유를 분말화 한다음
설탕을 가한것)
유 고 형 분;70.0% 이상
유 지 방 분;18.0% 이상
당 분 (유당은 제외한다);25.0% 이하
수 분;5.0% 이하
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
- 23) 조제분유 (원유에 유아가 필요로 하는 영양소를 첨가하여 분말로 한것)
유 고 형 분;66.5% 이상
유 지 방 분;16.0% 이상
수 분;5.0% 이하
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
- 24) 복합조제분유 (원유에 모유가 가지고 있는 영양소의 함량비에 유사하도록 필요한 영양소를 첨가
하여 분말로 한것)
유 고 형 분;60.0% 이상
수 분;5.0% 이하
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
- 25) 유장분말 (치이즈 제조시 부산물인 유장을 건조분말화 한것)
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
수 분;5.0% 이하
- 26) 크림분말 (원유·시유에서 유지방분을 분리하여 분말로 한것 또는 첨가물을 가하여 분말로 한것)
유 지 방;50.0% 이상
세 균 수;(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만 이하
- 대 장 균 균;음 성
수 분;5.0% 이하

27) 혼합분유 (원유에 영양소 및 첨가물을 가하여 소아 또는 노약자에 적합하도록 가공분말로 한것)

유 고 형 분 ; 50.0% 이상

수 분 ; 5.0% 이하

대 장 균 균 ; 음 성

28) 발효유 (원유, 시유, 탈지유 또는 생크림에 유산균, 효모 또는 이 두가지를 배양하여 발효시킨것)
가. 요구르트

제품별 성분	크림 요구르트	호 상 요 구 르 트			액 상 요 구 르 트	
		합 지	저 지 방	탈 지	합 지	탈 지
유 지 방	18%이상	3.0%이상	0.5%~3.0%	0.5%이하	0.5%~1.5%	0.5%이하
유 고 형 분		8.0%이상	8.0%이상	8.0%이상	3.0%이상	3.0%이상
수 분					85%이하	85%이하

유산균수 (생균) ; 1ml당 1,000만 이상

다만, 불가리커스간균·아시도필러스간균·카세이간균·유산구균 및 써모필러스 이외의 균종을 사용하여 발효시킨것. 또는 제조공정중 발효시킨후 살균한것은 농수산부장관의 승인을 얻어야 한다.

대 장 균 균 ; 음 성

나. 발효버터밀크 (버터생산시 지방을 제하고 남은것 또는 탈지유를 발효 처리한것)

유 지 방 ; 1.5% 이하

무 지 유 고 형 분 ; 8.0% 이상

발 효 균 ; (표준평판배양법에 의한다)

; 1ml당 1,000만 이상

대 장 균 균 ; 음 성

29) 버터 (원유 또는 시유에서 유지방분을 교반하여 분리연압한것)

구 분	무 염 버 터	가 염 버 터	발 효 버 터
유 지 방 분	82% 이상	80% 이상	82% 이상
수 분	16.6% 이하	16.6% 이하	16.6% 이하
소 금	—	2.5% 이하	
대 장 균 균	1g당 10이하	1g당 10이하	1g당 10이하
효 모 또 는 폼 팜 이	1g당 20이하	1g당 20이하	1g당 20이하

30) 자연치이즈(원유, 탈지유, 크림, 버터밀크등을 유산균에 의하여 발효하거나 효소에 의거 응고시키고 수분을 제거하여 가공한것)

구 분	지 방 형	유 지 방 분	유 고 형 분
경 성 치 이 즈	고 지 방	31 % 이상	62 % 이상
	중 지 방	24 % 이상	66 % 이상
반 경 성 치 이 즈	고 지 방	28.5% 이상	57 % 이상
	중 지 방	21.2% 이상	53 % 이상
	저 지 방	9.8% 이상	40 % 이상

30) 자연 치즈(계속)

구 분	지 방 형	유 지 방 형	유 고 형 분
연 성 치즈	고 지 방	23.0% 이상	46 % 이상
	중 지 방	16.8% 이상	42 % 이상
	저 지 방	7.0% 이상	35 % 이상
생 치즈	고 지 방	12.0% 이상	24 % 이상
	중 지 방	8.8% 이상	22 % 이상
	저 지 방	4 % 이상	26 % 이상
	탈 지	3.6% 이상	18 % 이상

대 장 균 균; 1g당 10 이하 (생치즈에 한함)

경성, 반경성치즈는 크로스트리디움 음성이어야 한다.

31) 가공치즈 (자연치즈에 유제품을 혼합하고 첨가물을 가하여 유화한것)

지 방 형	유 지 방	유 고 형 분	비 고
고 지 방 형	25 % 이상	50 % 이상	첨가유제품은 원료치즈의 1.0%미만
중 지 방 형	18.4% 이상	46 % 이상	
저 지 방 형	7.6% 이상	38 % 이상	
탈 지 형	6.8% 미만	34 % 이상	

대 장 균 균; 1g당 10 이하 효소, 곰팡이; 1g당 10 이하

32) 아이스크림믹스 (적당한 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란, 초코렛, 과일 또는 사탕 등의 첨가물을 혼합한 것으로서 동결하지 아니한것)

유 고 형 분; 13.0% 이상

유 지 방; 5.0% 이상

안 정 제; 0.5% 이하

세 균 수; (표준 평판배양법에 의한다) 1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

33) 프레일 아이스크림믹스 (적당한 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란등을 첨가한 것으로 동결하지 아니한 것)

유 고 형 분; 14.0% 이상

유 지 방; 6.0% 이상

안 정 제; 0.5% 이하

세 균 수; (표준 평판배양법에 의한다)

1ml당 4만 이하

대 장 균 균; 1ml당 10 이하

34) 아이스밀크믹스 (소량의 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란, 초코렛, 과일 또는 사탕 등의 첨가물을 혼합한 것으로 동결하지 아니한것)

유 고 형 분; 11.0% 이상

유 지 방; 2.0% 이상

안 정 제; 0.5% 이하

세 균 수; (표준 평판배양법에 의한다)

1ml당 4만 이하