

# 식품 등의 규격 및 기준

〈보사부에서는 10月 24日 보사부고시 제86-50호로 식품 등의 규격 및 기준에 조제우유 우유를 신규로 설정한 바 그 내용은 다음과 같다(편집자註).

식품 등의 규격 및 기준 제4. 식품별 규격 및 기준중 129. 과당 다음에 130. 조제우유의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

## 130. 조제우유

조제우유라 함은 유 또는 유제품에 필요한 영양소를 첨가하여 액상으로 한 후 멸균처리한 것으로서, 모유의 성분과 유사하게 한 것을 말한다.

### 가. 규격

- (1) 색상 : 유백색-황색의 균질한 액체로서 이 미·이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(15°C) : 1.028~1.034
- (3) 산도(%) : 0.18이하(젖산으로서)
- (4) 무지유고형분(%) : 8.0이상
- (5) 유지방분(%) : 0.9이상
- (6) 세균수 : 음성(55°C에서 1주 또는 37°C에서 2주 보관후 표준 평판배양법에 의한다)이어야 한다.

(7) 대장균군 : 음성이어야 한다.

나. 시험방법

72. 우유에 따라 시험한다.

식품 등의 규격 및 기준 제4. 식품별 규격 및 기준중 19. 소오스의 명칭을 “우스타소오스”로 하고 19. 우스타소오스, 37. 청량음료수, 39. 분말청량음료, 83. 조제분유의 규격 및 기준을 다음과 같이 개정한다.

## 83. 조제분유

가. 규격중 (3)유고형분(%) : “66.5이상 그중 유지방분(%) : 16.0 이상”을 (3)유고형분(%) : “60.0이상 그중 유지방분(%) : 8.0이상”으로 한다.

## 부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.(단, 조제분유에 대하여는 '87.1.1부터 시행한다)