

脱脂粉乳の検査項目、規格基準及び検査方法（特A規格）

検査項目	規格基準	検査方法	備考
外 観	色沢及び粉粒に著しい欠陥がないもの	官能検査による。	
風 味	酸味、塩味、変質臭、焦げ臭、その他の異臭味をほとんど有しないもの	官能検査による。	
溶 解 度	不溶物が0.40ml以下のもの	ADPIによる。	
乳固形分	95.0%以上のもの	乳等省令による。	
無脂乳固形分中のタンパク質	34%以上のもの	ケルダール法による	
水 分	5.0%以下のもの	乳等省令による。	
乳脂肪分	1.5%以下のもの	乳等省令中、乳製品の乳脂肪分の定量法を準用する。	
スコーチドパーティクル	ディスク A のもの	ADPI(Water Disc Method)の準用による。(試料量:50g)	
細 菌 数	1g 当たりの細菌数が5,000 以下のもの	乳等省令による。	※
高温菌数	1g 当たりの高温菌数が4,000 以下のもの	APHA による。	
耐熱性菌数	1g 当たりの耐熱性菌数が1,000 以下のもの	APHA による。	
大腸菌群	大腸菌群が「陰性」のもの	乳等省令による	●

注 1 「ADPI」は ADPI(American Dairy Products Institute)の STANDARDS for GRADES of DRY MILKS including Methods of ANALYSIS(Bulletin916)を意味する。

- 「APHA」は、APHA(American Public Health Association)の Standard Methods for The Examination of Dairy Products を意味する。
- 特定項目(備考欄●印)については、同表の規格基準に適合しない検査試料が1個でもあった場合には、当該検査荷口を買い入れないものとする。
- 特A規格の細菌数(備考欄※印)については、検査の結果、1gあたりの細菌数が50,000を超えた場合は、特定項目として取り扱うものとする。

脱脂粉乳の検査項目、規格基準及び検査方法（A規格）

検査項目	規格基準	検査方法	備考
外 観	色沢及び粉粒に著しい欠陥がないもの	官能検査による。	
風 味	酸味、塩味、変質臭、焦げ臭、その他の異臭味をほとんど有しないもの	官能検査による。	
溶 解 度	不溶物が1.0 ml 以下のもの	ADPIによる。	
乳固形分	95.0%以上のもの	乳等省令による。	
無脂乳固形分中のタンパク質	34%以上のもの	ケルダール法による	
水 分	5.0%以下のもの	乳等省令による。	
乳脂肪分	1.5%以下のもの	乳等省令中、乳製品の乳脂肪分の定量法を準用する。	
スコーチドパーティクル	ディスク A のもの	ADPI(Water Disc Method)による。(試料量:25g)	
細 菌 数	1g 当たりの細菌数が50,000 以下のもの	乳等省令による。	●
大腸菌群	大腸菌群が「陰性」のもの	乳等省令による。	●

注 1 「ADPI」は ADPI(American Dairy Products Institute)の STANDARDS for GRADES of DRY MILKS including Methods of ANALYSIS(Bulletin916)を意味する。

- 特定項目(備考欄●印)については、同表の規格基準に適合しない検査試料が1個でもあった場合には、当該検査荷口を買い入れないものとする。