Milk Products

Milk products refers to products processed using raw milk as a main ingredient; such as Milks, Processed milks, Goat milk, Fermented milks, Butter milk, Concentrated milks, Milk creams, Butters, Cheeses, Powdered milks, Wheys, Lactose and Hydrolyzed milk protein products; except for those intended for drinking and containing not less than 0.5% coffee solids.

18-1 Milks (*Livestock products)

1) Definition

Milks refers to products made by pasteurizing or sterilizing raw milk (including partially skimmed milk) or by adjusting milk fat, or milk products reconstituted to contain similar components to raw milk.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Milks shall be pasteurized or sterilized.

(2) Milks may be standardized by reducing milk fat.

(3) Milks shall never be mixed with other materials; however, recombined milk may be added with materials that are similar to raw milk.

4) Food Type

(1) Milk : It refers to a product made by pasteurizing or sterilizing raw milk. (100% raw milk)

(2) Reconstituted milk : It means a milk product reconstituted to contain similar components to raw milk and pasteurized or sterilized; which contains not less than 8% non-fat milk solids.

5) Specifications

(1) Acidity (%) : Not more than 0.18 (as lactic acid)

(2) Milk fat (%) : Not less than 3.0 (however, 0.6~2.6 for low-fat products, not more than 0.5 for non-fat products)

(3) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5,

c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃; except for products containing lactic acid bacteria.)

(4) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10 (Sterilized products are excluded)

(5) Phosphatase : Shall be negative (only applicable to low-temperature long-time pasteurized and high-temperature short-time pasteurized products)

(6) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(7) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

(8) *Staphylococcus aureus* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-2 Processed Milks (*Livestock products)

1) Definition

Processed milks refers to liquid products made by adding food or food additives to raw milk or milk products; except for those containing not less than 0.5% coffee solids.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Products shall be pasteurized or sterilized after being added with food or food additives; or added with food or food additives aseptically after being pasteurized or sterilized.

(2) When fortifying milk, fortifying agents shall be added at the appropriate time, considering heat stability and microbial contamination.

4) Food Type

(1) Fortified milk : It refers to a product made by adding food additives to milks for the purpose of fortifying with vitamins and minerals (100% milks; excluding food additives).

(2) Lactic acid bacteria-added milk : It refers to a product made by adding lactic acid bacteria to milks (100% milks; excluding lactic acid bacteria).

(3) Lactose-hydrolyzed milk : It refers to a product made by hydrolyzing or removing lactose from raw milk; or by fortifying with vitamins and minerals, and subsequently pasteurizing or sterilizing.

(4) Processed milk : It refers to processed milks made by adding food or food additives to raw milk or milk products, other than those specified in Food Type (1)~(3) above.

5) Specifications

(1) Acidity (%) : Not more than 0.18 (as lactic acid; excluding Lactic acid bacteria-added milk and Processed milk)

(2) Non-fat milk solids (%) : Not less than 8.0 (only applicable to Fortified milk and Lactic acid bacteria-added milk);

Not less than 4.0 (only applicable to Processed milk)

(3) Milk fat (%)

Specification / Type	Fortified milk	Lactic acid bacteria-added milk	Lactose-hydrolyzed milk
Milk Fat (%)	Not less than 3.0 (However, 0.6~2.6 for low-fat products, not more than 0.5 for non-fat products)		

(4) Crude fat (%)

Specification / Type	Processed milk
Crude Fat (%)	Not less than 2.7 (However, 0.6~2.6 for low-fat products, non-fat products are excluded)

(5) Lactose (%) : Not more than 1.0 (only applicable to Lactose-hydrolyzed milk)

(6) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃; except for Lactic acid bacteria-added products.)

(7) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10 (sterilized products are excluded)

(8) Phosphatase : Shall be negative (only applicable to low-temperature long-time pasteurized and high-temperature short-time pasteurized products; excluding Lactose-hydrolyzed milk and Processed milk)

(9) Lactic acid bacteria count : Not less than 1,000,000/1 mL (only applicable to lactic acid bacteria-added products)

(10) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(11) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

(12) *Staphylococcus aureus* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-3 Goat Milk (*Livestock products)

1) Definition

Goat milk refers to raw milk that is obtained from goats and pasteurized or sterilized subsequently. (100% goat's raw milk)

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

4) Food Type

5) Specifications

(1) Specific gravity (15℃) : 1.030~1.034

(2) Acidity (%) : Not more than 0.20 (as lactic acid)

(3) Non-fat milk solids (%) : Not less than 7.5

(4) Milk fat (%) : Not less than 3.2

(5) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃; except for lactic acid bacteria-added products.)

(6) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10 (Sterilized products are excluded)

(7) Phosphatase : Shall be negative (only applicable to low-temperature long-time pasteurized and high-temperature short-time pasteurized products)

(8) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(9) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

(10) *Staphylococcus aureus* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with "Chapter 8. General Test Methods."

18-4 Fermented Milks (*Livestock products)

1) Definition

Fermented milks refers to products made by fermenting raw milk or milk products with lactic acid bacteria or yeasts; or by adding food or food additives to such fermented milk or products.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Mixed ingredients (except for lactic acid bacteria and yeasts) shall be pasteurized or sterilized and cooled down. Then, precautions shall be taken to protect such ingredients against contamination by microorganisms other than lactic acid or yeast used as an ingredient.

(2) Lactic acid bacteria or yeasts shall be cultured or fermented while maintaining appropriate temperature s.

(3) Fermented milks may go through the freezing process.

4) Food Type

(1) Fermented milk : It refers to a product made by fermenting raw milk or milk products, or by adding food or food additives thereto; containing not less than 3% non-fat milk solids.

(2) Thick fermented milk : It refers to a product in viscous or liquid form, made by fermenting raw milk or milk products, or by adding food or food additives thereto; containing not less than 8% non-fat milk solids.

(3) Fermented cream : It refers to a product made by fermenting raw milk or milk products, or by adding food or food additives thereto; containing not less than 3% non-fat milk solids and not less than 8% milk fat.

(4) Thick fermented cream : It refers to a product made by fermenting raw milk or milk products, or by adding food or food additives thereto; containing not less than 8% non-fat milk solids and not less than 8% milk fat.

(5) Fermented butter milk : It refers to fermented butter milk containing not less than 8% non-fat milk solids.

(6) Fermented milk powder : It refers to a product made by fermenting raw milk or milk products, or by adding food or food additives thereto, and making

them into powder form; containing not less than 85% milk solids.

5) Specifications

Types / Items	Fermented Milk	Thick Fermented Milk	Fermented Cream	Thick Fermented Cream	Fermented Butter Milk	Fermented Milk Powder
(1) Water (%)	-	-	-	-	-	Not more than 5.0
(2) Milk solids (%)	-	-	-	-	-	Not less than 85
(3) Non-fat milk solids (%)	Not less than 3.0	Not less than 8.0	Not less than 3.0	Not less than 8.0	Not less than 8.0	-
(4) Milk fat (%)	-	-	Not less than 8.0	Not less than 8.0	Not more than 1.5	-
(5) Lactic acid bacteria or yeasts count	Not less than 10,000,000 per 1 mL	Not less than 100,000,000 per 1 mL (however, for frozen products, not less than 10,000,000)	Not less than 10,000,000 per 1 mL	Not less than 100,000,000 per 1 mL (however, for frozen products, not less than 10,000,000)	Not less than 10,000,000 per 1 mL	-
(6) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10					
(7) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25 g					
(8) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25 g					
(9) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25 g					

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-5 Butter Milk (*Livestock products)

1) Definition

Butter milk refers to a product made by pasteurizing or sterilizing the remains that are left after butter is manufactured from milk cream, or such butter milk made into powder form (100% raw butter milk).

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Food additives shall not be used in processing butter milk.

4) Food Type

5) Specifications

(1) Water: Not more than 5.0 (only applicable to powder products)

(2) Milk solids (%) : Not less than 6.5 (not less than 95.0 for powder products)

(3) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃.)

(4) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10 (Sterilized products are excluded)

(5) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(6) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

(7) *Staphylococcus aureus* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-6 Concentrated Milks (*Livestock products)

1) Definition

Concentrated milks refers to products made by concentrating raw milk or milks with or without the addition of food or food additives.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) When used to prevent precipitation, lactose shall be in fine powder form and treated to prevent microbial contamination.

(2) Other materials shall never be added to concentrated milk. However, saccharides (sugar, glucose, fructose and oligosaccharides) may be added to Sweetened condensed milk and Sweetened condensed skim milk; and food or food additives may be added to Processed condensed milk.

4) Food Type

(1) Concentrated milk : It refers to a product made by concentrating raw milk as it is.

(2) Defatted concentrated milk : It refers to a product made by concentrating raw milk after adjusting its milk fat content to 0.5% or less.

(3) Sweetened condensed milk : It refers to a product made by concentrating raw milk after adding saccharides thereto.

(4) Sweetened condensed skim milk : It refers to a product made by concentrating raw milk after adjusting its milk fat content to 0.5% or less and then adding sugars thereto.

(5) Processed condensed milk : It refers to a product made by concentrating raw milk or milks after adding food or food additives thereto.

5) Specifications

Types / Items	Concentrated Milk, Concentrated skim milk	Sweetened condensed milk	Sweetened condensed skim milk	Processed condensed milk
(1) Water (%)	-	Not more than 27.0	Not more than 29.0	-
(2) Milk solids (%)	Not less than 22.0	Not less than 29.0	Not less than 25.0	Not less than 22.0

(3) Milk fat (%)	Not less than 6.0 (applicable only to concentrated milk)	Not less than 8.0	-	-
(4) Acidity (%)	Not more than 0.4 (based on lactic acid; applicable only to concentrated milk)	-	-	-
(5) Sugars (including lactose, %)	-	Not more than 58.0	Not more than 58.0	Not more than 58.0
(6) Bacterial count	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(7) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10 (Sterilized products are excluded)	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10
(8) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25g			
(9) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g			
(10) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25g			

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-7 Milk Creams (*Livestock products)

1) Definition

Milk creams refers to milk fat separated from raw milk or milks, with or without the addition of food or food additives.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Milk creams shall be pasteurized or sterilized; they shall be processed using low-temperature long-time pasteurization (for 30 minutes at 65~68℃); high-temperature short-time pasteurization (for 15 to 20 seconds at 74~76℃); ultra-high-temperature sterilization (for 0.5 to 5 seconds at 130~150℃); or other methods with equivalent or better effect.

(2) Other food or food additives shall not be added to milk cream.

4) Food Type

(1) Milk cream: It refers to milk fat separated from raw milk or milks, containing not less than 30% milk fat content.

(2) Processed milk cream: It refers to a product made by adding food or food additives to milk cream and processing it, containing not less than 18% milk fat content (not less than 50% for powder products).

5) Specifications

Types / Items	Milk Cream	Processed Milk Cream
(1) Properties and Conditions	Homogenized milky-white~yellow fluid liquid or semi-solid products without off-taste or flavor	Shall have unique color, gloss and flavor without off-taste/flavor
(2) Water (%)	-	Not more than 5.0 (only applicable to powder products)
(3) Acidity (%)	Not more than 0.20 (as lactic acid)	-
(4) Milk fat (%)	Not less than 30.0	Not less than 18.0 (for powder products, not less than 50.0)
(5) Bacterial count	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000

		(for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃.)
(5) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10 (sterilized products are excluded)
(6) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25 g	
(7) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25 g	
(8) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25 g	

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-8 Butters (*Livestock products)

1) Definition

Butters refers to products made by separating or fermenting milk fat from raw milk or milks, and processing it, such as by churning or working, etc. with or without the addition of food or food additives.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Precautions shall be taken to prevent contamination by microorganisms of different species when manufacturing fermented butter.

(2) Milk fat content in processed butter shall make up not less than 50% of the fat content of the product by weight.

4) Food Type

(1) Butter : It refers to a product made by separating or fermenting milk fat from raw milk or milks; and churning and working such milk fat, (including those added with edible salt or food colors).

(2) Processed butter : It refers to a product made by adding food or food additives to butter during or after completing manufacturing/processing; and processing it, such as by churning or working, etc.

(3) Butter oil : It refers to a product made by removing water and non-fat milk solids from butter or milk cream.

5) Specifications

Types / Items	Butter	Processed Butter	Butter Oil
(1) Water (%)	Not more than 18.0	Not more than 18.0	Not more than 0.3
(2) Milk fat (%)	Not less than 80.0	Not less than 30.0	Not less than 99.6
(3) Acid value	Not more than 2.8 (except fermented products)	Not more than 2.8 (except fermented products)	Not more than 2.8
(4) Butyric acid value	20.0±2	-	20.0±2
(5) Tar colors	Not detected.		
(6) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10		
(7) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25g		

(8) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g
(9) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25g
(10) Antioxidant(g/kg) : No antioxidants shall be detected except for the following :	
Butylated hydroxyanisole(BHA); Dibutyl hydroxy toluene; Tert-butylhydroquinone	Not more than 0.2 (When used in combination, the sum of butylated hydroxyanisole (BHA), dibutyl hydroxy toluene and tert-butylhydroquinone shall not be more than 0.2)
Propyl gallate	Not more than 0.1
(11) Preservatives(g/kg) : No preservatives shall be detected except for the following :	
Sodium dehydroacetic acid	Not more than 0.5 (as dehydroacetic acid)

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-9 Cheeses (*Livestock products)

1) Definition

Cheeses refers to natural cheese and processed cheese manufactured/processed by adding lactic acid bacteria, milk-clotting enzyme and organic acids, etc. to raw milk or milk products; and processing such milk or products, such as by coagulation, heating, concentration, etc.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Raw milk and milk products for cheese-making shall be pasteurized for 30 minutes at 63~65℃ and for not less than 15 seconds at 72~75℃ or using other methods with equivalent or better effect; provided, however, that those for cheese-making that are aged for not less than 60 days at 2℃ or above may not be subject to the pasteurization condition, such as the temperature set forth above.

(2) During inoculation of lactic acid bacteria, precautions shall be taken to prevent secondary contamination by microorganisms of different species.

(3) During fermentation or aging, the temperature and humidity of the aging room shall be strictly managed in order to prevent contamination on the surface by harmful microorganisms.

(4) Natural cheese used as an ingredient in processed cheese shall be ground and sufficiently churned and emulsified to make a uniform texture.

4) Food Type

(1) Natural cheese : It refers to a product manufactured by adding lactic acid bacteria, milk-clotting enzyme and organic acids, etc. to raw milk or milk products to coagulate; and removing whey therefrom. It also includes cheese made by concentrating or heat-coagulating whey with/without the addition of raw milk or milk products, etc.

(2) Processed cheese : It refers to a product made by adding milk products, other food or food additives to natural cheese used as an ingredient, and processing such cheese with or without emulsification; which contains not less than 18% milk solids derived from natural cheese.

5) Specifications

Item \ Type	Natural cheese	Processed cheese
(1) *Escherichia coli*	n=5, c=1, m=10, M=100	-
(2) Coliforms	-	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25g	
(4) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g	
(5) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=2, m=10, M=100	
(6) *Clostridium perfringens*	n=5, c=2, m=10, M=100 (applicable only to cheese made from unpasteurized raw milk)	
(7) Enterohemorrhagic *Escherichia coli*	n=5, c=0, m=0/25 g (applicable only to cheese made from unpasteurized raw milk)	
(8) Preservatives (g/kg) : No preservatives shall be detected except for the following :		
Sodium dehydroacetic acid	Not more than 0.5 (as dehydroacetic acid)	
Sorbic acid; Potassium sorbate; Calcium sorbate	Not more than 3.0 (based on sorbic acid. When used in combination with calcium propionate, or sodium propionate, the sum of sorbic acid and propionic acid shall be not more than 3.0)	
Propionic acid; Calcium propionate; Sodium propionate	Not more than 3.0 (based on propionic acid. When used in combination with sorbic acid, potassium sorbate, or calcium sorbate, the sum of propionic acid and sorbic acid shall be not more than 3.0)	

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-10 Powdered Milks (*Livestock products)

1) Definition

Powdered Milks refers to products in powder form made by processing raw milk or skim milk with or without the addition of food or food additives.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Other food or food additives shall never be added to powdered milks, other than mixed milk powder; provided, however, saccharides (sugar, fructose, glucose and oligosaccharides) may be added to Sweetened milk powder.

4) Food Type

(1) Whole milk powder

It refers to a product made by removing water from raw milk and processing it into powder (100% raw milk).

(2) Skim milk powder

It refers to a product made by removing water from skim milk (containing not more than 0.5% milk fat) and processing it into powder (100% skim milk).

(3) Sweetened milk powder

It refers to a product made by adding saccharides (sugar, fructose, glucose and oligosaccharides) and processing it into powder (100% raw milk, excluding the saccharides added).

(4) Mixed milk powder

It refers to a powder product made by adding food or food additives, such as grain flour, processed grain products, processed cocoa products, whey and whey powder, etc., to raw milk, whole milk powder, skim milk or skim milk powder; and processing it; which contains not less than 50% raw milk, whole milk powder, skim milk or skim milk powder (as milk solids).

5) Specifications

Type / Item	Whole Milk Powder	Skim Milk Powder	Sweetened Milk Powder	Mixed milk powder
(1) Water (%)	Not more than 5.0			

(2) Milk solids (%)	Not less than 95.0	Not less than 95.0	Not less than 70.0	Not less than 50.0
(3) Milk fat (%)	Not less than 25.0	Not more than 1.3	Not less than 18.0	Not less than 12.5 (except for products made from nonfat dry milk)
(4) Saccharide content (%, except lactose)	-	-	Not more than 25.0	-
(5) Bacterial count	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
(6) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10			
(7) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25 g			
(8) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25 g			

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-11 Wheys (*Livestock products)

1) Definition

Wheys refers to products made by producing raw whey through fermentation of raw milk and milk with lactic acid bacteria or through addition of enzymes or acids; and subsequently pasteurizing/sterilizing such raw whey or concentrating or making it into powder with or without desalination/defatting, etc. (100% raw whey)

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Powder products shall be processed to contain not more than 5.0% water.

4) Food Type

(1) Whey : It refers to a product made by pasteurizing or sterilizing raw whey.

(2) Concentrated whey : It refers to a product made by concentrating raw whey.

(3) Whey protein powder : It refers to a product made by removing lactose or minerals, etc. from raw whey and processing it into powder.

5) Specifications

Item \ Type	Whey	Concentrate whey	Whey protein powder
(1) Milk solids (%)	Not less than 5.0 (not less than 95.0 for powder products)	Not less than 25.0	Not less than 95.0 (Milk proteins shall not be less than 35.0% of the milk solids.)
(2) Bacterial count	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (for sterilized products, n=5, c=0, m=0, when tested according to the general bacterial counting method after being stored for 1 week at 55℃ or for 2 weeks at 30℃.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(3) Coliforms	n=5, c=2, m=0, M=10 (sterilized products are excluded)		n=5, c=2, m=0, M=10

(4) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25g
(5) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-12 Lactose (*Livestock products)

1) Definition

Lactose refers to a product made by separating carbohydrates from skim milk or whey and processing them into powder. (100% raw milk or milk product)

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) Components other than carbohydrates shall be sufficiently removed by heating at high temperature or adding coagulants.

(2) Salts shall be removed, to the extent possible, from lactose through ion exchange process, etc., before it is processed into powder.

4) Food Type

5) Specifications

(1) Water (%) : Not more than 5.0

(2) Lactose (%) : Not less than 95.0

(3) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000

(4) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10

(5) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(6) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

18-13 Hydrolyzed Milk Protein Products (*Livestock products)

1) Definition

Hydrolyzed milk protein Products refers to products made by processing milk proteins after enzymatic or acid hydrolysis; or by adding food or food additives thereto.

2) Requirements for Ingredients, etc.

3) Manufacturing/Processing Standards

(1) In the case of acid hydrolysis, acid shall be removed or neutralized after use.

(2) Only hydrochloric acid shall be used for acid hydrolysis.

(3) Finished products shall be properly pasteurized or sterilized before completion.

4) Food Type

5) Specifications

(1) Water (%) : Not more than 5.0

(2) Crude protein (%) : Not less than the indicated amount.

(3) Amino acid nitrogen (%) : Not less than the indicated amount.

(4) Casein phosphopeptide (C.P.P) (%) : Not less than the indicated amount (applicable only to products containing 100% hydrolyzed milk protein).

(5) Bacterial count : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000

(6) Coliforms : n=5, c=2, m=0, M=10

(7) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(8) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Test Methods

Test in accordance with “Chapter 8. General Test Methods.”

Млечни продукти

Млечни продукти се отнасят до продукти, преработени с използване на сурово мляко като основна съставка, като млека, преработени млека, козе мляко, ферментирали млека, мътеница, концентрирани млека, млечни сметани, масла, сирена, млека на прах, суроватки, лактоза и хидролизирани млечни протеинови продукти, с изключение на тези, предназначени за пиене и съдържащи не по-малко от 0.5% кафе, в твърдото съдържание.

18-1 Млека (*животински продукти)

1) Определение

Млека се отнасят до продукти, произведени чрез пастьоризиране или стерилизиране на сурово мляко (включително частично обезмаслено мляко) или чрез регулиране на млечната мазнина, или млечни продукти, възстановени така че да съдържат компоненти, подобни на суровото мляко.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Млеката се пастьоризират или стерилизират.

(2) Млеката могат да се стандартизират чрез намаляване на млечната масленост.

(3) Млеката никога не трябва да се смесват с други материали; Въпреки това, в рекомбинираното мляко може да се добавят материали, които са подобни на суровото мляко.

4) Тип храна

(1) Мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез пастьоризиране или стерилизиране на сурово мляко. (100 % сурово мляко)

(2) Реконституирано мляко: означава млечен продукт, реконституиран да съдържа подобни на суровото мляко компоненти и пастьоризиран или стерилизиран; който съдържа не по-малко от 8% обезмаслени млечни твърди вещества.

5) Спецификации

(1) Киселинност (%): Не повече от 0.18 (по формата на млечна киселина)

(2) Млечна мазнина (%): Не по-малко от 3.0 (въпреки това между 0.6~2.6 за продукти с ниско съдържание на мазнини и не повече от 0.5 за продукти без мазнини)

(3) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследват съгласно общия метод за броене на микроорганизмите след съхранение за 1 седмица при 55℃ или за 2 седмици при 30℃ с изключение на продукти, съдържащи млечнокисели бактерии.)

(4) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10 (Стерилизираните продукти са изключени)

(5) Фосфатаза: трябва да бъде отрицателна (приложимо само за дълготрайно пастьоризирани при ниска температура и краткотрайно пастьоризирани при висока температура)

(6) Salmonella spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(7) Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=0/25 g

(8) Staphylococcus aureus: n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-2 Преработени млека (*животински продукти)

1) Определение

Преработените млека се отнасят до течни продукти, произведени чрез добавяне на храни или хранителни добавки към суровото мляко или млечните продукти; с изключение на тези, които съдържат не по-малко от 0.5% сухо кафе.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Продуктите се пастьоризират или стерилизират след добавяне на храните или хранителните добавки; или след добавяне на храни или хранителни добавки асептично, след като са били пастьоризирани или стерилизирани.

(2) При обогатяване на млякото, обогатяващите агенти се добавят в подходящо време, като се има предвид термоустойчивостта и микробното замърсяване.

4) Тип храна

(1) Обогатено мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на хранителни добавки към млеката с цел обогатяване с витамини и минерали (100% млека; с изключение на хранителни добавки).

(2) Мляко с добавени млечнокисели бактерии: Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на млечнокисели бактерии към млеката (100% млека; с изключение на млечнокисели бактерии).

(3) Безлактозно мляко (хидролизирано): Отнася се за продукт, произведен чрез хидролизиране или отстраняване на лактозата от сурово мляко; или чрез обогатяване с витамини и минерали и последващо пастьоризиране или стерилизиране.

(4) Преработено мляко: Отнася се за преработени млека, произведени чрез добавяне на храни или хранителни добавки към сурово мляко или млечни продукти, различни от тези, посочени в тип храна (1)~(3) по-горе.

5) Спецификации

(1) Киселинност (%): Не повече от 0.18 (като млечна киселина; с изключение на мляко с добавени млечнокисели бактерии и преработено мляко)

(2) Немаслени млечни твърди вещества (%): Не по-малко от 8.0 (приложимо само за обогатено мляко и мляко с добавени млечнокисели бактерии);

Не по-малко от 8.0 (приложимо само за обогатено мляко и мляко с добавка на млечнокисели бактерии);

Не по-малко от 4.0 (приложимо само за преработено мляко)

(1) Млечни мазнини (%)

Спецификация / **Вид**	**Обогатено мляко**	**Мляко с добавка на млечнокисели бактерии**	**Безлактозно (хидролизирано) мляко**
Млечни мазнини (%)	Не по-малко от 3,0 (Въпреки това между 0.6~2.6 за продукти с ниско съдържание на мазнини и не повече от 0.5 за продукти без мазнини)		

(4) Сурови мазнини (%)

Спецификация / **Вид**	**Обогатено мляко**	**Мляко с добавка на млечнокисели бактерии**	**Безлактозно (хидролизирано) мляко**
Сурови мазнини (%)	Не по-малко от 2.7 (Въпреки това между 0.6~2.6 за продукти с ниско съдържание на мазнини, обезмаслените продукти са изключени)		

(5) Лактоза (%): Не повече от 1.0 (приложимо само за безлактозно (хидролизирано) мляко)

(6) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследват съгласно общия метод за броене на микроорганизмите след съхранение за 1 седмица при 55℃ или за 2 седмици при 30℃ с изключение на продукти с добавени млечнокисели бактерии.)

(7) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10 (стерилизираните продукти са изключени)

(8) Фосфатаза: трябва да бъде отрицателна (приложимо само за дълготрайно пастьоризирани при ниска температура и краткотрайно пастьоризирани при висока температура продукти; с изключение на безлактозно (хидролизирано) мляко и преработено мляко)

(9) Общ брой млечнокисели бактерии: Не по-малко от 1 000 000/1 ml (приложимо само за продукти с добавени млечнокисели бактерии)

(10) *Salmonella spp.* : n=5, c=0, m=0/25 g

(11) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 g

(12) *Staphylococcus aureus*: n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-3 Козе мляко (*животински продукти)

1) Определение

Козе мляко се отнася до сурово мляко, което е получено от кози и впоследствие пастьоризирано или стерилизирано. (100% сурово козе мляко)

2) Изисквания за състав и др.

3) Стандарти за производство/преработка

4) Вид храна

5) Спецификации

(1) Специфично тегло (15℃): 1.030 ~ 1.034

(2) Киселинност (%): Не повече от 0.20 (като млечна киселина)

(3) Немаслени млечни твърди вещества (%): Не по-малко от 7.5

(4) Млечна мазнина (%): Не по-малко от 3.2

(5) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследват съгласно общия метод за броене на микроорганизмите след съхранение за 1 седмица при 55℃ или за 2 седмици при 30℃ с изключение на продукти с добавени млечнокисели бактерии.)

(6) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10 (Стерилизираните продукти са изключени)

(7) Фосфатаза: трябва да бъде отрицателна (приложимо само за дълготрайно пастьоризирани при ниска температура и краткотрайно пастьоризирани при висока температура)

(8) *Salmonella spp.*: n=5, c=0, m=0/25 g

(9) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 g

(10) *Staphylococcus aureus*: n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-4 Ферментирали млека (*животински продукти)

1) Определение

Ферментиралите млека се отнасят до продукти, произведени чрез ферментация на сурово мляко или млечни продукти с млечнокисели бактерии или дрожди; или чрез добавяне на храни или хранителни добавки към такова ферментирало мляко или продукти.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/обработка

(1) Смесените съставки (с изключение на млечнокисели бактерии и дрожди) се пастьоризират или стерилизират и охлаждат. След това се вземат предпазни мерки за защита на тези съставки срещу замърсяване от микроорганизми, различни от млечна киселина или дрожди, използвани като съставка.

(2) Млечнокисели бактерии или дрожди се култивират или ферментират при поддържане на подходяща температура.

(3) Ферментиралите млека могат да преминат през процес на замразяване.

(4) Вид храна

(1) Ферментирало мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез ферментиране на сурово мляко или млечни продукти или чрез добавяне на храна или хранителни добавки към тях; съдържащо не по-малко от 3% обезмаслено сухо мляко.

(2) Гъсто ферментирало мляко: Отнася се до продукт във вискозна или течна форма, получен чрез ферментиране на сурово мляко или млечни продукти или чрез добавяне на храни или хранителни добавки към тях; съдържащо не по-малко от 8% обезмаслени млечни твърди вещества.

(3) Ферментирала сметана: Отнася се за продукт, произведен чрез ферментиране на сурово мляко или млечни продукти или чрез добавяне на храни или хранителни добавки към тях; съдържаща не по-малко от 3 % обезмаслени млечни твърди вещества и не по-малко от 8 % млечни мазнини.

(4) Гъста ферментирала сметана: Отнася се за продукт, произведен чрез ферментиране на сурово мляко или млечни продукти или чрез добавяне на храна или хранителни добавки към тях; съдържаща не по-малко от 8 % обезмаслени млечни твърди вещества и не по-малко от 8 % млечни мазнини.

(5) Ферментирала мътеница: Отнася се за ферментирала мътеница, съдържаща не по-малко от 8% обезмаслени млечни твърди вещества.

(6) Ферментирало мляко на прах: Отнася се за продукт, произведен чрез ферментиране на сурово мляко или млечни продукти или чрез добавяне на храни или хранителни добавки към тях и превръщането им в прахообразна форма; съдържащо не по-малко от 85% млечни твърди вещества.

5) Спецификации

Видове / **Елементи**	**Ферментирало мляко**	**Гъсто ферментирало мляко**	**Ферментирала сметана**	**Гъста ферментирала сметана**	**Ферментирала мътеница**	**Ферментирало мляко на прах**
(1) Вода (%)	-	-	-	-	-	Не повече от 5,0
(2) Млечни твърди вещества (%)	-	-	-	-	-	Не по-малко от 85
(3) Обезмаслени млечни твърди вещества (%)	Не по-малко от 3.0	Не по-малко от 8.0	Не по-малко от 3.0	Не по-малко от 8.0	Не по-малко от 8.0	-
(4) Млечни мазнини (%)	-	-	Не по-малко от 8.0	Не по-малко от 8.0	Не повече от 1.5	-
(5) Общ брой млечнокисели бактерии или дрожди	Не по-малко от 10,000,000 на 1 mL	Не по-малко от 100,000,000 на 1 mL (но за замразени продукти не по-малко от 10,000,000)	Не по-малко от 10,000,000 на 1 mL	Не по-малко от 100,000,000 на 1 mL (но за замразени продукти не по-малко от 10,000,000)	Не по-малко от 10,000,000 на 1 mL	-
(6) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10					
(7) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25 g					
(8) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25 g					
(9) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25 g					

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-5 Мътеница (*животински продукти)

1) Определение

Мътеница се отнася до продукт, получен чрез пастьоризиране или стерилизиране на остатъците, които са останали след производството на масло от млечна сметана, или такова маслено мляко, направено на прах (100% сурово маслено мляко).

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Хранителни добавки не се използват при преработката на мътеница.

4) Вид храна

5) Спецификации

(1) Вода: Не повече от 5.0 (приложимо само за продукти на прах)

(2) Млечни твърди вещества (%): Не по-малко от 6.5 (не по-малко от 95.0 за продукти на прах)

(3) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследват съгласно общия метод за броене на микроорганизмите след съхранение за 1 седмица при 55℃ или за 2 седмици при 30℃.)

(4) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10 (Стерилизираните продукти са изключени)

(5) *Salmonella spp.*: n=5, c=0, m=0/25 g
(6) *Listeria monocytogenes*: n=5, c=0, m=0/25 g
(7) *Staphylococcus aureus*: n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-6 Концентрирани млека (*животински продукти)

1) Определение

Концентрирани млека се отнасят до продукти, произведени чрез концентриране на сурово мляко или млека със или без добавяне на храни или хранителни добавки.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Когато се използва за предотвратяване на утаяване, лактозата трябва да бъде под формата на фин прах и обработена за предотвратяване на микробно замърсяване.

(2) Никога не се добавят други материали към концентрираното мляко. Въпреки това захариди (захар, глюкоза, фруктоза и олигозахариди) могат да се добавят към подсладено кондензирано мляко и подсладено кондензирано обезмаслено мляко; и към преработеното кондензирано мляко могат да се добавят храни или хранителни добавки.

4) Вид храна

(1) Концентрирано мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез концентриране на сурово мляко, такова каквото е.

(2) Обезмаслено концентрирано мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез концентриране на сурово мляко след коригиране на съдържанието на млечна мазнина до 0.5% или по-малко.

(3) Подсладено кондензирано мляко: Отнася се за продукт, получен чрез концентриране на сурово мляко след добавяне на захариди към него.

(4) Подсладено кондензирано обезмаслено мляко: Отнася се за продукт, произведен чрез концентриране на сурово мляко след коригиране на съдържанието на млечна мазнина до 0.5% или по-малко и след това добавяне на захар към него.

(5) Преработено кондензирано мляко: Отнася се за продукт, получен чрез концентриране на сурово мляко или млека след добавяне на храна или хранителни добавки към него.

5) Спецификации

Видове / Елементи	**Концентрирано мляко, Концентрирано обезмаслено мляко**	**Подсладено кондензирано мляко**	**Подсладено кондензирано обезмаслено мляко**	**Преработено кондензирано мляко**
(1) Вода (%)	-	Не повече от 27.0	Не повече от 29.0	-
(2) Млечни твърди вещества (%)	Не по-малко от 22.0	Не по-малко от 29.0	Не по-малко от 25.0	Не по-малко от 22.0
(3) Млечни мазнини (%)	Не по-малко от 6.0 (приложимо само за концентрирано мляко)	Не по-малко от 8.0	-	-
(4) Киселинност (%)	Не по-малко от 0.4 (на базата на млечна киселина; приложимо само за концентрирано мляко)	-	-	-
(5) Захари (вкл. лактоза, %)	-	Не повече от 58.0	Не повече от 58.0	Не повече от 58.0
(6) Общ брой микроорганизми	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследва съгласно общия метод за преброяване на микроорганизмите след съхранение в продължение на 1 седмица при 55°C или в продължение на 2 седмици при 30°C.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(7) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10 (Стерилизираните продукти са изключени)	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10

(8) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25g
(9) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g
(10) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-7 Млечни сметани (*животински продукти)

1) Определение

Млечни сметани се отнася до млечна мазнина, отделена от суровото мляко или млека, със или без добавяне на храна или хранителни добавки.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Млечните сметани се пастьоризират или стерилизират; те трябва да бъдат обработени чрез продължителна пастьоризация при ниска температура (за 30 минути при 65 ~ 68℃); пастьоризация при висока температура за кратко време (за 15 до 20 секунди при 74~76℃); стерилизация при ултрависока температура (за 0.5 до 5 секунди при 130~150℃); или други методи с еквивалентен или по-добър ефект.

(2) В млечната сметана не се добавят други храни или хранителни добавки.

4) Тип храна

(1) Млечна сметана: Отнася се за млечна мазнина, отделена от суровото мляко или млека, съдържаща не по-малко от 30% съдържание на млечна мазнина.

(2) Преработена млечна сметана: Отнася се за продукт, получен чрез добавяне на храни или хранителни добавки към млечна сметана и преработката му, съдържащ не по-малко от 18% съдържание на млечна мазнина (не по-малко от 50% за продукти на прах).

5) Спецификации

Видове / Елементи	**Млечна сметана**	**Преработена млечна сметана**
(1) Свойства и изисквания	Хомогенизирана млечно-бяла~жълта гладка течност или полутвърди продукти без неприятен вкус или аромат	Трябва да има уникален цвят, блясък и аромат без неприятен вкус/аромат
(2) Вода (%)	-	Не повече от 5.0 (приложимо само за прахообразни продукти)
(3) Киселинност (%)	Не повече от 0.20	

	(като млечна киселина)	-
(4) Млечна мазнина (%)	Не по-малко от 30.0	Не по-малко от 18.0 (за прахообразни продукти не по-малко от 50.0)
(5) Общ брой микроорганизми	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000 (за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато се изследва съгласно общия метод за преброяване на микроорганизмите след съхранение в продължение на 1 седмица при 55°C или в продължение на 2 седмици при 30°C.)
(7) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10 (Стерилизираните продукти са изключени)
(8) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25g	
(9) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g	
(10) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25g	

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-8 Масла (*животински продукти)

1) Определение

Масло се отнася до продукти, произведени чрез отделяне или ферментация на млечна мазнина от сурово мляко или млека и преработката им, като например чрез разбиване или обработка и т.н. със или без добавяне на храни или хранителни добавки.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) При производството на ферментирало масло се вземат предпазни мерки за предотвратяване на заразяване с микроорганизми от различни видове.

(2) Съдържанието на млечна мазнина в преработеното масло е не по-малко от 50 на сто от маслеността на продукта в тегловно отношение.

4) Тип храна

(1) Масло: Отнася се за продукт, произведен чрез отделяне или ферментация на млечна мазнина от сурово мляко или млека; и разбиване и обработка на такава млечна мазнина (включително тези, добавени с годна за консумация сол или оцветители за храна).

(2) Преработено масло: Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на храни или хранителни добавки към маслото по време на или след завършване на производството/преработката; и преработката му, като например чрез разбиване или обработка и т.н.

(3) Мазнина от масло (Butter oil): Отнася се за продукт, произведен чрез отстраняване на вода и обезмаслени млечни твърди вещества от масло или млечна сметана.

5) Спецификации

Видове / **Елементи**	**Масло**	**Преработено масло**	**Мазнина от масло**
(1) Вода (%)	Не повече от 18.0	Не повече от 18.0	Не повече от 18.0
(2) Млечни мазнини (%)	Не по-малко от 80.0	Не по-малко от 30.0	Не по-малко от 99.6

(3) Киселинна стойност	Не повече от 2.8 (с изключение на ферментирали продукти)	Не повече от 2.8 (с изключение на ферментирали продукти)	Не повече от 2.8
(4) Стойност на маслената киселина	20.0±2	-	20.0±2
(5) Оцветители от катран	Не се откриват.		
(6) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10		
(7) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25g		
(8) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g		
(9) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=0, m=0/25g		
(10) Антиоксиданти (g/kg): Не трябва да се откриват антиоксиданти, с изключение на следните:			
Бутилхидроксианизол (BHA); Дибутилхидрокситолуен; Терт-бутилхидрохинон	Не повече от 0.2 (Когато се използва в комбинация, сумата от бутилхидроксианизол (BHA), дибутилхидрокситолуен и терт-бутилхидрохинон не трябва да бъде повече от 0.2)		
Пропил галат	Не повече от 0.1		
(11) Консерванти (g/kg): Не трябва да се откриват консерванти с изключение на следните:			
Натриева дехидрооцетна киселина	Не повече от 0.5 (като дехидрооцетна киселина)		

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-9 Сирена (*животински продукти)

1) Определение

Сирена се отнасят до натурални сирена и праработени сирена, произведени/преработени чрез добавяне на млечнокисели бактерии, ензим за коагулация на млякото и органични киселини, и т.н. към суровото мляко или млечни продукти; и обработка на такова мляко или продукти, като например чрез коагулация, нагряване, концентриране и др.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Суровото мляко и млечните продукти за производство на сирене се пастьоризират за 30 минути при 63~65℃ и за не по-малко от 15 секунди при 72~75℃ или като се използват други методи с еквивалентен или по-добър ефект; при условие обаче, че тези за производство на сирене, които са зреели не по-малко от 60 дни при 2℃ или по-висока, не могат да бъдат подложени на условията за пастьоризация, като температурата, посочена по-горе.

(2) При инокулация на млечнокисели бактерии се вземат предпазни мерки за предотвратяване на вторично замърсяване от микроорганизми от различни видове.

(3) По време на ферментация или зреене, температурата и влажността в помещението за зреене се поддържат стриктно, за да се предотврати замърсяване на повърхността от вредни микроорганизми.

(4) Натуралното сирене, използвано като съставка в преработените сирена, трябва да бъде смляно и достатъчно разбито и емулгирано, за да се получи еднородна текстура.

4) Тип храна

(1) Натурално сирене: Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на млечнокисели бактерии, ензим за коагулация на млякото и органични киселини, и др. към суровото мляко или млечните продукти за коагулация; и премахване на суроватката от него. Също така включва сирене, произведено чрез концентриране или топлинно коагулиране на суроватка с/без добавяне на сурово мляко или млечни продукти и др.

(2) Преработено сирене: Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на млечни продукти, други храни или хранителни добавки към натуралното сирене, използвано като съставка, и обработка на това сирене със или без емулгиране; което съдържа не по-малко от 18% млечни твърди вещества, получени от натурално сирене.

5) Спецификации

Видове / **Елементи**	**Натурално сирене**	**Преработено сирене**
(1) Escherichia coli	n=5, c=1, m=10, M=100	-
(2) Колиформи	-	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) *Salmonella* spp.	n=5, c=0, m=0/25g	
(4) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g	
(5) *Staphylococcus aureus*	n=5, c=2, m=10, M=100	
(6) Clostridium perfringens	n=5, c=2, m=10, M=100 (приложимо само за сирене, произведено от непастьоризирано сурово мляко)	
(7) Enterohemorrhagic *Escherichia coli*	n=5, c=0, m=0/25 g (приложимо само за сирене, произведено от непастьоризирано сурово мляко)	
(8) Консерванти (g/kg): Не трябва да се откриват консерванти с изключение на следните:		
Натриева дехидроацетна киселина	Не повече от 0.5 (като дехидрацетна киселина)	
Сорбинова киселина; Калиев сорбат; Калциев сорбат	Не повече от 3.0 (на основата на сорбинова киселина. Когато се използва в комбинация с калциев пропионат или натриев пропионат, сумата на сорбиновата киселина и пропионовата киселина не трябва да бъде повече от 3.0)	
Пропионова киселина; Калциев пропионат; Натриев пропионат	Не повече от 3.0 (на основата на пропионова киселина. Когато се използва в комбинация със сорбинова киселина, калиев сорбат или калциев сорбат, сумата на пропионовата киселина и сорбиновата киселина не трябва да бъде повече от 3.0)	

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-10 Сухи млека (*животински продукти)

1) Определение

Сухи млека се отнасят до продукти под формата на прах, произведени чрез преработка на сурово мляко или обезмаслено мляко със или без добавяне на храна или хранителни добавки.

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Други храни или хранителни добавки никога не трябва да се добавят към млека на прах, различни от смесено сухо мляко; при условие обаче, че към подсладено сухо мляко могат да се добавят захариди (захар, фруктоза, глюкоза и олигозахариди).

4) Тип храна

(1) Пълномаслено сухо мляко

Отнася се за продукт, направен чрез отстраняване на водата от суровото мляко и преработването му на прах (100% сурово мляко).

(2) Обезмаслено сухо мляко

Отнася се за продукт, произведен чрез отстраняване на водата от обезмасленото мляко (съдържащо не повече от 0.5% млечна мазнина) и преработката му на прах (100% обезмаслено мляко).

(3) Подсладено сухо мляко

Отнася се за продукт, произведен чрез добавяне на захариди (захар, фруктоза, глюкоза и олигозахариди) и преработката му на прах (100% сурово мляко, с изключение на добавените захариди).

(4) Смесено сухо мляко

Отнася се за прахообразен продукт, произведен чрез добавяне на храна или хранителни добавки, като брашна от зърнени култури, преработени зърнени продукти, преработени какаови продукти, суроватка и суроватка на прах, и др., към суровото мляко, пълномасленото мляко на прах, обезмасленото мляко или обезмасленото мляко на прах; и преработката му; което съдържа не по-малко от 50% сурово мляко, пълномаслено мляко на прах, обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах (като млечни твърди вещества).

5) Спецификации

Видове / Елементи	Пълномаслено сухо мляко	Обезмаслено сухо мляко	Подсладено сухо мляко	Смесено сухо мляко
(1) Вода (%)	Не повече от 5.0			
(2) Млечни твърди вещества (%)	Не по-малко от 95.0	Не по-малко от 95.0	Не по-малко от 70.0	Не по-малко от 50.0
(3) Млечни мазнини (%)	Не по-малко от 25.0	Не по-малко от 1.3	Не по-малко от 18.0	Не по-малко от 12.5 (с изключение на продукти от обезмаслено сухо мляко)
(4) Съдържание на захариди (%, с изключение на лактоза)	-	-	Не повече от 25.0	-
(5) Общ брой микроорганизми	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
(7) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10			
(8) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25g			
(9) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g			

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-11 Суроватки (*животински продукти)

1) Definition

1) Определение

Суроватки се отнасят до продукти, произведени чрез производство на сурова суроватка чрез ферментация на сурово мляко и мляко с млечнокисели бактерии или чрез добавяне на ензими или киселини; и последващо пастьоризиране/стерилизиране на такава сурова суроватка или концентриране, или превръщането й на прах със или без обезсоляване/обезмасляване и т.н. (100% сурова суроватка)

2) Изисквания към съставките и др.

3) Стандарти за производство/преработка

(1) Прахообразните продукти трябва да бъдат обработени така, че да съдържат не повече от 5.0% вода.

4) Тип храна

(1) Суроватка: Отнася се за продукт, произведен чрез пастьоризиране или стерилизиране на сурова суроватка.

(2) Концентрирана суроватка: Отнася се за продукт, получен чрез концентриране на сурова суроватка.

(3) Суроватъчен протеин на прах: Отнася се за продукт, получен чрез премахване на лактозата или минералите, и други от суровата суроватка и преработката й на прах.

5) Спецификации

Видове / **Елементи**	**Суроватка**	**Концентрирана суроватка**	**Суроватъчен протеин на прах**
(1) Млечни твърди вещества (%)	Не по-малко от 5.0 (не по-малко от 95.0 за прахообразни продукти)	Не по-малко от 25.0	Не по-малко от 95.0 (Млечните протеини не трябва да бъдат по-малко от 35.0% от млечните твърди вещества.)
(2) Общ брой микроорганизми	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000	n=5, c=2, m=10 000, M=50 000	n=5, c=2, m=10,000,

	(за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато са изследвани съгласно общия метод за преброяване на микроорганизмите след съхранение в продължение на 1 седмица при 55℃ или 2 седмици при 30 ℃.)	(за стерилизирани продукти, n=5, c=0, m=0, когато са изследвани съгласно общия метод за преброяване на микроорганизмите след съхранение в продължение на 1 седмица при 55 ℃ или 2 седмици при 30 ℃.)	M=50,000
(3) Колиформи	n=5, c=2, m=0, M=10 (стерилизираните продукти са изключени)		n=5, c=2, m=0, M=10
(4) *Salmonella spp.*	n=5, c=0, m=0/25g		
(5) *Listeria monocytogenes*	n=5, c=0, m=0/25g		

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-12 Лактоза (*животински продукти)

1) Определение

Лактоза се отнася до продукт, получен чрез отделяне на въглехидратите от обезмасленото мляко или суроватката и преработката им на прах. (100% сурово мляко или млечен продукт)

(2) Изисквания към съставките и др.

(3) Стандарти за производство/преработка

(1) Компонентите, различни от въглехидрати, трябва да бъдат отстранени в достатъчна степен чрез нагряване при висока температура или добавяне на коагуланти.

(2) Солите се отстраняват, доколкото е възможно, от лактозата чрез йонообменен процес и други, преди тя да бъде преработена на прах.

4) Тип храна

5) Спецификации

(1) Вода (%): Не повече от 5.0

(2) Лактоза (%): Не по-малко от 95.0

(3) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000

(4) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10

(1) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(2) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."

18-13 Продукти с хидролизирани млечни протеини (*животински продукти)

(1) Определение

Продукти с хидролизирани млечни протеини се отнасят за продукти, произведени чрез преработване на млечните протеини след ензимна или киселинна хидролиза; или чрез добавяне на храни или хранителни добавки към тях.

(2) Изисквания към съставките и др.

(3) Стандарти за производство/преработка

(1) В случай на киселинна хидролиза, киселината се отстранява или неутрализира след употреба.

(2) За киселинна хидролиза се използва само солна киселина.

(3) Готовите продукти се пастьоризират или стерилизират по подходящ начин преди приключване.

4) Тип храна

5) Спецификации

(1) Вода (%): Не повече от 5.0

(2) Суров протеин (%): Не по-малко от посоченото количество.

(3) Аминокиселинен азот (%): Не по-малко от посоченото количество.

(4) Казеин фосфопептид (C.P.P) (%) : Не по-малко от посоченото количество (приложимо само за продукти, съдържащи 100% хидролизиран млечен протеин).

(5) Общ брой микроорганизми: n=5, c=2, m=10 000, M=50 000

(6) Колиформи: n=5, c=2, m=0, M=10

(1) *Salmonella* spp. : n=5, c=0, m=0/25 g

(2) *Listeria monocytogenes* : n=5, c=0, m=0/25 g

6) Методи за изпитване

Изследване в съответствие с "Глава 8. Общи методи за изпитване."