

19. 유가공품류

유가공품류라 함은 「축산물 위생관리법」에 따른 원유를 주원료로 하여 가공한 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단, 백가수분해식품, 유함유가공품을 말한다. 다만, 커피고형분이 0.5% 이상 함유된 음용을 목적으로 하는 제품은 제외한다.

19-1 우유류(*축산물가공품)

1) 정의

우유류라 함은 원유를 살균 또는 멸균처리한 것(원유의 유지방분을 부분 제거한 것 포함)이거나 유지방 성분을 조정한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 우유류는 살균 또는 멸균처리를 하여야 한다.
- (2) 우유류는 유지방을 감하여 표준화할 수 있다.
- (3) 우유류에는 일체의 다른 물질을 혼합하여서는 아니된다. 다만, 환원유는 원유와 유사한 것을 첨가할 수 있다.

4) 식품유형

- (1) 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%).
- (2) 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

- (1) 산도(%) : 0.18 이하(젖산으로서)
- (2) 유지방(%) : 3.0 이상(다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)
- (3) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 $n=5$, $c=0$, $m=0$ 이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
- (4) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (멸균제품은 제외한다.)
- (5) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다)
- (6) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$
- (7) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$
- (8) 황색포도상구균 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-2 가공유류(*축산물가공품)

1) 정의

가공유류라 함은 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 액상의 것을 말한다. 다만 커피 고형분이 0.5% 이상인 제품은 제외한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 살균 또는 멸균 처리를 하거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물을 무균적으로 가하여야 한다.
- (2) 우유에 강화제를 보강하는 경우에는 열안정성과 미생물 오염을 고려하여 적절한 시기에 첨가하여야 한다.

4) 식품유형

- (1) 강화우유 : 우유류에 비타민 또는 무기질을 강화할 목적으로 식품첨가물을 가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 식품첨가물 제외).
- (2) 유산균첨가우유 : 우유류에 유산균을 첨가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 유산균 제외).
- (3) 유당분해우유 : 원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.
- (4) 가공유 : 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 식품유형 (1)~(3)에 정하여지지 아니한 가공유류를 말한다.

5) 규격

- (1) 산도(%) : 0.18 이하(젖산으로서, 유산균첨가우유, 가공유는 제외한다.)
- (2) 무지유고형분(%) : 8.0 이상(강화우유, 유산균첨가 우유에 한한다.)
4.0 이상(가공유에 한한다.)
- (3) 유지방(%)

규격 \ 유형	강화우유	유산균첨가우유	유당분해우유
유지방(%)	3.0 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)		

(4) 조지방(%)

규격 \ 유형	가공유
조지방(%)	2.7 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 제외한다.)

- (5) 유당(%) : 1.0 이하(유당분해우유에 한한다.)

- (6) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (멸균제품의 경우 55°C 에서 1주 또는 30°C 에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 $n=5$, $c=0$, $m=0$ 이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
- (7) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (멸균제품은 제외한다.)
- (8) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다. 유당 분해우유, 가공유는 제외한다.).
- (9) 유산균수 : 1 g(mL)당 1,000,000 이상(단, 유산균 첨가제품에 한한다)
- (10) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$
- (11) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$
- (12) 황색포도상구균 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-3 산양유(*축산물가공품)

1) 정의

산양유라 함은 산양의 원유를 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다(산양의 원유 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 비중(15°C) : 1.030~1.034

(2) 산도(%) : 0.20 이하(젖산으로서)

(3) 무지유고형분(%) : 7.5 이상

(4) 유지방(%) : 3.2 이상

(5) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (멸균제품의 경우 55°C 에서 1주 또는 30°C 에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 $n=5$, $c=0$, $m=0$ 이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)

(6) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (멸균제품은 제외한다.)

(7) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다.).

(8) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$

(9) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$

(10) 황색포도상구균 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25\text{g}$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-4 발효유류(*축산물가공품)

1) 정의

발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 배합된 원료(유산균, 효모는 제외한다)는 살균 또는 멸균, 냉각공정을 거친 후 원료로 사용한 유산균 또는 효모 이외의 다른 미생물이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- (2) 유산균 또는 효모는 적절한 온도를 유지하여 배양 또는 발효하여야 한다.
- (3) 발효유류는 냉동 공정을 거칠 수 있다.

4) 식품유형

- (1) 발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상의 것을 말한다.
- (2) 농후발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 호상 또는 액상의 것을 말한다.
- (3) 크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.
- (4) 농후크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.
- (5) 발효버터유 : 버터유를 발효시킨 것으로 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다.
- (6) 발효유분말 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 분말화한 것으로 유고형분 85% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

유형 항목	발효유	농후발효유	크림발효유	농 후 크림발효유	발효버터유	발효유 분말
(1) 수분(%)	—	—	—	—	—	5.0 이하
(2) 유고형분 (%)	—	—	—	—	—	85 이상
(3) 무지유 고형분 (%)	3.0 이상	8.0 이상	3.0 이상	8.0 이상	8.0 이상	—
(4) 유지방(%)	—	—	8.0 이상	8.0 이상	1.5 이하	—
(5) 유산균수 또는 효모수	1 g(mL)당 10,000,000 이상	1 g(mL)당 100,000,000 이상 (단, 냉동제품은 10,000,000 이상)	1 g(mL)당 10,000,000 이상	1 g(mL)당 100,000,000 이상 (단, 냉동제품은 10,000,000 이상)	1 g(mL)당 10,000,000 이상	—
(6) 대장 균균	n=5, c=2, m=0, M=10					
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g					
(8) 리스 테리아 모노사이 토제네스	n=5, c=0, m=0/25g					
(9) 황색 포도상구 균	n=5, c=0, m=0/25g					

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-5 버터유(*축산물가공품)

1) 정의

버터유라 함은 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것이거나 이를 분말화한 것을 말한다(원료 버터유 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 가공 중 식품첨가물을 사용할 수 없다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분 : 5.0 이하(분말제품에 한한다)

(2) 유고형분(%) : 6.5 이상(분말제품은 95.0 이상이어야 한다)

(3) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$ (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 $n=5$, $c=0$, $m=0$ 이어야 한다)

(4) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (멸균제품은 제외한다.)

(5) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

(6) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

(7) 황색포도상구균 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-6 농축유류(*축산물가공품)

1) 정의

농축유류라 함은 원유 또는 우유류를 그대로 농축한 것이거나 원유 또는 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 석출을 방지하기 위한 목적으로 유당을 사용하는 경우 미세한 분말로서 미생물의 오염을 방지할 수 있도록 처리하여야 한다.
- (2) 농축유류에는 일체의 다른 물질을 가하여서는 아니된다. 다만, 가당연유와 가당 탈지연유에 있어서는 당류(설탕, 포도당, 과당, 올리고당류)를, 가공연유에 있어서는 식품 또는 식품첨가물을 가할 수 있다.

4) 식품유형

- (1) 농축우유 : 원유를 그대로 농축한 것을 말한다.
- (2) 탈지농축우유 : 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정하여 농축한 것을 말한다.
- (3) 가당연유 : 원유에 당류를 가하여 농축한 것을 말한다.
- (4) 가당탈지연유 : 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정한 후 당류를 가하여 농축한 것을 말한다.
- (5) 가공연유 : 원유 또는 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것을 말한다.

5) 규격

유형 항목	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지연유	가공연유
(1) 수분(%)	—	27.0 이하	29.0 이하	—
(2) 유고형분(%)	22.0 이상	29.0 이상	25.0 이상	22.0 이상
(3) 유지방(%)	6.0 이상 (농축우유에 한한다)	8.0 이상	—	—
(4) 산도(%)	0.4 이하 (젖산으로서 기준하며 농축우유에 한한다)	—	—	—
(5) 당분 (유당포함%)	—	58.0 이하	58.0 이하	58.0 이하
(6) 세균수	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	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000

항목 \ 유형	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지연유	가공연유
	(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)			
(7) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10 (멸균제품은 제외한다.)	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) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
(9) 리스테리아 모노사이토 제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
(10) 황색 포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g			

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-7 유크림류(*축산물가공품)

1) 정의

유크림류라 함은 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 유크림류는 살균 또는 멸균처리를 하여야 하며, 살균 또는 멸균공정은 저온장시간살균법(65~68℃에서 30분간), 고온단시간 살균법(74~76℃에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130~150℃에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다.

(2) 유크림에는 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여서는 아니 된다.

4) 식품유형

(1) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다.

(2) 가공유크림 : 유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	유크림	가공유크림
(1) 성상	유백색~황색의 균질한 유동성 액체 또는 반고형체로서 이마이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이마이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%)	—	5.0 이하 (분말제품에 한한다.)
(3) 산도(%)	0.20 이하 (젖산으로서)	—
(4) 유지방(%)	30.0 이상	18.0 이상 (분말제품은 50.0 이상)
(5) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)
(6) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	n=5, c=2, m=0, M=10 (멸균제품은 제외한다.)
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	

항목 \ 유형	유크림	가공유크림
(8) 리스테리아 모노사이토제 네스	n=5, c=0, m=0/25g	
(9) 황색 포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g	

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-8 버터류(*축산물가공품)

1) 정의

버터류라 함은 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것이거나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 발효버터 가공 시에는 이중 미생물이 오염되지 않도록 하여야 한다.

(2) 가공버터는 제품 중 유지방분의 함량이 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 이상이어야 한다.

4) 식품유형

(1) 버터 : 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것 또는 발효시킨 것을 교반하여 연압한 것을 말한다(식품이나 식품색소를 가한 것 포함).

(2) 가공버터 : 버터의 제조·가공 중 또는 제조·가공이 완료된 버터에 식품 또는 식품 첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

(3) 버터오일 : 버터 또는 유크림에서 수분과 무지유고형분을 제거한 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	버터	가공버터	버터오일
(1) 수분(%)	18.0 이하	18.0 이하	0.3 이하
(2) 유지방(%)	80.0 이상	30.0 이상	99.6 이상
(3) 산가	2.8 이하 (단, 발효제품 제외)	2.8 이하 (단, 발효제품 제외)	2.8 이하
(4) 지방의 낙산가	20.0±2	—	20.0±2
(5) 타르색소	검출되어서는 아니 된다.		
(6) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10		
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
(8) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
(9) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g		
(10) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.			
부틸히드록시아니솔	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디		

항목 \ 유형	버터	가공버터	버터오일
디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로 서의 사용량의 합계가 0.2이하)		
몰식자산 프로필	0.1 이하		
(11) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.			
데히드로초산나트륨	0.5 이하(데히드로초산으로서)		

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-9 치즈류(*축산물가공품)

1) 정의

치즈류라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조·가공한 치즈 및 이를 원료로 가열·유화하여 제조·가공한 가공치즈를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 치즈용 원유 및 유가공품은 63~65℃에서 30분간, 72~75℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다.
- (2) 유산균 접종 시 이종 미생물에 2차 오염이 되지 않도록 하여야 한다.
- (3) 발효 또는 숙성 시에는 표면에 유해미생물이 오염되지 않도록 숙성실의 온도 및 습도관리를 철저히 하여야 한다.
- (4) 가공치즈의 원료로 사용하는 치즈는 분쇄한 후 균일한 조직이 되도록 충분히 교반 유화시켜야 한다.

4) 식품유형

- (1) 치즈 : 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조·가공한 유고형분 18% 이상(다만 응고 공정 이후 추가된 유고형분은 제외)의 것을 말한다. 또한 유청 또는 유청에 원유, 유가공품 등을 가한 것을 농축하거나 가열 응고시켜 제조·가공한 것도 포함한다. 다만, 가공치즈에 해당하는 것은 제외한다.
- (2) 가공치즈 : 치즈를 원료로 하여 가열·유화공정을 거쳐 제조·가공한 것으로 원료 치즈 유래 유고형분 18%이상의 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	치즈	가공치즈
(1) 대장균	n=5, c=1, m=10, M=100	—
(2) 대장균군	—	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
(4) 리스테리아 모노사이토제 네스	n=5, c=0, m=0/25g	
(5) 황색포도상구균	n=5, c=2, m=10, M=100	

항목 \ 유형	치즈	가공치즈
(6) 클로스트리디움 퍼프린젠스	n=5, c=2, m=10, M=100 (비살균원유로 만든 치즈에 한한다)	
(7) 장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g(비살균원유로 만든 치즈에 한한다)	
(8) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.		
데히드로초산나트륨	0.5 이하(데히드로초산으로서)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	3.0 이하(소브산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소브산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0 이하)	
프로피온산 프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	3.0 이하(프로피온산으로서 기준하며, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소브산의 사용량의 합계가 3.0 이하)	

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-10 분유류(*축산물가공품)

1) 정의

분유류라 함은 원유 또는 탈지유를 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 혼합분유 이외의 분유류에는 일체의 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여서는 아니 된다. 다만, 가당분유에 있어서는 당류(설탕, 과당, 포도당, 올리고당류)를 가할 수 있다.

4) 식품유형

(1) 전지분유

원유에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말한다(원유 100%).

(2) 탈지분유

탈지유(유지방 0.5% 이하)에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말한다(탈지유 100%).

(3) 가당분유

원유에 당류(설탕, 과당, 포도당, 올리고당류)를 가하여 분말화한 것을 말한다(원유 100%, 첨가한 당류는 제외).

(4) 혼합분유

원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유에 곡분, 곡류가공품, 코코아가공품, 유청, 유청분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것으로 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유(유고형분으로서) 50% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	전지분유	탈지분유	가당분유	혼합분유
(1) 수분(%)	5.0 이하			
(2) 유고형분(%)	95.0 이상	95.0 이상	70.0 이상	50.0 이상
(3) 유지방(%)	25.0 이상	1.3 이하	18.0 이상	12.5 이상 (다만, 탈지분유를 원료로 한 제품은 제외한다)
(4) 당분(%, 유당을 제외한다)	—	—	25.0 이하	—
(5) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
(6) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10			
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
(8) 리스테리아 모노사이토 제네스	n=5, c=0, m=0/25g			

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-11 유청류(*축산물가공품)

1) 정의

유청류라 함은 원유, 우유를 유산균으로 발효시키거나 효소 또는 산을 가하여 생산된 생유청을 그대로 또는 탈염·탈지 등의 처리를 한 후 살균·멸균 또는 농축한 것이거나 분말 상태로 한 것을 말한다.(생유청 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 분말제품은 수분을 5.0% 이하로 가공하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 유청 : 생유청을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.

(2) 농축유청 : 생유청을 농축한 것을 말한다.

(3) 유청단백분말 : 생유청에서 유당이나 무기질 등을 제거하여 분말화 한 것을 말한다.

5) 규격

항목	유청	유청	농축유청	유청단백분말
(1) 유고형분(%)	5.0 이상 (분말제품은 95.0 이상)		25.0 이상	95.0 이상 (유단백질은 유고형 분의 35.0% 이상 이어야 한다)
(2) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)		n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(3) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10 (멸균제품은 제외한다.)			n=5, c=2, m=0, M=10
(4) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
(5) 리스테리아 모노사이토 제네스	n=5, c=0, m=0/25g			

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-12 유당(*축산물가공품)

1) 정의

유당이라 함은 탈지유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화한 것을 말한다(원유 또는 유가공품 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 탄수화물 이외의 성분은 고온으로 가열하거나 응고제를 가하여 충분히 제거하여야 한다.
- (2) 이온교환공정 등을 거쳐서 염류 성분을 최대한 제거한 후 분말화하여야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

- (1) 수분(%) : 5.0 이하
- (2) 유당(%) : 95.0 이상
- (3) 세균수 : $n=5, c=2, m=10,000, M=50,000$
- (4) 대장균군 : $n=5, c=2, m=0, M=10$
- (5) 살모넬라 : $n=5, c=0, m=0/25g$
- (6) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5, c=0, m=0/25g$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-13 유단백가수분해식품(*축산물가공품)

1) 정의

유단백가수분해식품이라 함은 유단백을 효소 또는 산으로 가수분해하여 가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 산 가수분해의 경우 사용된 산을 제거 또는 중화시켜야 한다.

(2) 산 가수분해에 사용되는 산은 염산에 한한다.

(3) 최종제품 완성 전에 적절한 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분(%) : 5.0 이하

(2) 조단백질(%) : 표시량 이상이어야 한다.

(3) 아미노산질소(%) : 표시량 이상이어야 한다.

(4) 카제인포스포펩타이드(C.P.P.)(%) : 표시량 이상이어야 한다.(다만, 유단백가수분해물 100% 제품에 한한다).

(5) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=10,000$, $M=50,000$

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

(7) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

(8) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.

19-14 유함유가공품

1) 정의

유함유가공품이라 함은 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 제조·가공한 것으로 식품유형 19-1 ~ 19-13에 해당하지 않는 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 유함유가공품 제조에 사용하는 원유 또는 유가공품은 살균 또는 멸균을 거친 것이거나, 최종제품 완성 전에 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

- (1) 성상 : 적합하여야 한다.
(2) 이물 : 적합하여야 한다.
(3) 세균수 : $n=5$, $c=0$, $m=0$ (멸균제품에 한한다.)
(4) 대장균 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품에 한한다.)
(5) 대장균군 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (살균제품에 한한다.)
(6) 살모넬라 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$
(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$
(8) 황색포도상구균 : $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$

6) 시험방법

제8. 일반시험법에 따라 시험한다.