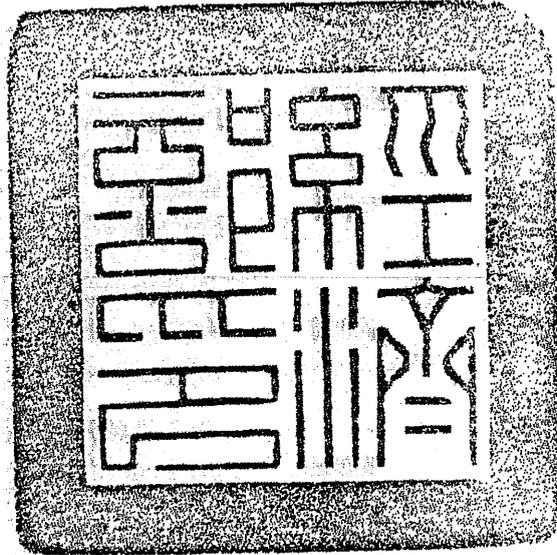


檔 號：

保存年限：

經濟部 公告

發文日期：中華民國102年5月13日
發文字號：經授標字第10220050400號
附件：目錄1份（共1頁）



主旨：修訂「鮮乳」國家標準等五種。
依據：國家標準制定辦法第十四條。
公告事項：修訂國家標準五種（如目錄）。

部長 張家祝

工麗美

P3

裝

訂

線

國家標準公告目錄

修訂國家
標準目錄

總號	類號	標準名稱
3056	N5093	鮮乳 Fresh milk
3058	N5095	發酵乳 Fermented milk
3444	N6060	乳品檢驗法—乳脂肪含量之測定 Method of test for milk and milk products - Determination of fat content
3448	N6064	乳品檢驗法—總固形物之測定 Method of test for milk and milk products - Determination of total solids
14760	N6371	食品微生物檢驗法—乳酸菌之檢驗 Methods of test for food microorganisms - Test of lactic acid bacteria

☞:正字標記品
目



經濟部 102 年 5 月 13 日經授標字第 10220050400 號公告之國家標準
修訂重點概要

標準總號	CNS 3056
標準名稱	鮮乳
英文名稱	Fresh milk
修訂重點概要	<p>一、本次修訂係將牛乳及羊乳之「非乳脂肪固形物」分列，牛乳在 8.25 % 以上；羊乳在 8.0 % 以上，並刪除第 4.1.3 節「沉澱物」之要求。</p> <p>二、第 6 節，原「需要冷藏 4℃ 以下」修正為「需要冷藏 7℃ 以下」與衛生法規一致。並增列「(f)營養標示：依行政院衛生署公告之「市售包裝食品營養標示規範」之規定。」。</p> <p>三、第 7 節「檢驗」，依品質項目逐項列出引用之 CNS 檢驗方法。</p>

標準總號	CNS 3058
標準名稱	發酵乳
英文名稱	Fermented milk
修訂重點概要	<p>一、參考 CODEX 國際標準「CODEX STAN 243-2003 FERMENTED MILKS」，增列「調味發酵乳」及「發酵乳飲料」產品。</p> <p>二、「非脂乳固形物」統一修正為「非脂肪乳固形物」。</p>

標準總號	CNS 3444
標準名稱	乳品檢驗法—乳脂肪含量之測定
英文名稱	Method of test for milk and milk products - Determination of fat content
修訂重點概要	<p>一、主要刪除第 2.1.2 節「(d)濾紙」，因本方法中並未使用。</p> <p>二、其中第 2.2 節及第 2.3 節之「濃硫酸」，「密度」統一修正為「密度在 20℃ = 1.82 g/mL ~ 1.83 g/mL。」。</p>

標準總號	CNS 3448
標準名稱	乳品檢驗法—總固形物之測定
英文名稱	Method of test for milk and milk products - Determination of total solids
修訂重點概要	<p>主要修正第 3.1 節「器具及材料」中，「(f) 石英砂或海砂」規格，內文修正為「可以通過 10 mesh 的篩網，但不能通過 40 mesh 的篩網。如有必要，需用熱的濃鹽酸或水洗淨後，高溫乾燥並冷卻備用。」</p>

標準總號	CNS 14760
標準名稱	食品微生物檢驗法—乳酸菌之檢驗
英文名稱	Method of test for food microorganisms - Test of lactic acid bacteria
修訂重點概要	本檢驗法原僅以 MRS 測定總乳酸菌含量，本次修訂增列 TOS-MUP 培養基及腸球菌培養基，適用於雙叉桿菌屬(<i>Bifidobacterium</i> spp.) 和腸球菌屬(<i>Enterococcus</i> spp.)之檢驗。