

46	牛乳（このシートは、牛乳について記載する）、乳飲料	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <p>【牛乳の製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料（生乳）] --> B[濾過] B --> C[冷却・貯乳] C --> D[清浄化] D --> E[均質化] E --> F[予備加熱・殺菌] F --> G[冷却] G --> H[貯乳] H --> I[濾過] I --> J[充填・密封] J --> K[出荷] </pre> </div> <div> <p>【管理ポイント】</p> <p>原料受入（成分規格、菌数、抗生物質） ※1</p> <p>5℃以下 （ストレージタンク）</p> <p>デスラッジ（遠心分離）</p> <p>ホモジナイザー</p> <p>殺菌条件は、備考参照（重要）</p> <p>10℃以下</p> <p>（サージタンク）</p> <p>冷蔵流通</p> </div> </div>
主な原材料	牛乳：生乳、乳飲料：牛乳、脱脂粉乳、砂糖、フレーバー（コーヒーエキス等）	
アレルギー食品	乳、その他フレーバーによる	
規格基準等	乳等省令（備考参照）	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	
工程の加熱等の制御	加熱（殺菌）：備考参照	
工程の異物管理	ストレーナー、濾過	
重要な管理ポイント	殺菌工程 ※2	
保存方法	冷蔵（10℃以下）（無菌充填を除く）	
賞味/消費期限	消費期限 数日	
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま飲用、温めて飲用（いずれも RTE）	
記録類	①施設・設備・機器等の維持管理、②測定機器の校正、③設備・機器類の温度管理、④工程管理（受入、貯乳、充填、保管）、⑤従業員の衛生、⑥教育	
備考	<p>※1 乳等省令</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 牛乳の成分規格：無脂固形分（8.0%以上）、乳脂肪分（3.0%以上）、比重（1.02以上）、酸度（0.18%以下：ジャージー以外）、細菌数（50,000cfu/ml以下）、大腸菌群陰性、抗生物質の残存がない（生乳受入時の温度は5℃） ■ 牛乳・乳飲料保存基準：冷蔵（10℃以下）（無菌充填を除く） <p>※2 加熱殺菌</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 低温長時間殺菌（LTLT）：65℃ 30分相当 ■ 高温短時間殺菌（HTST）：75℃ 15秒相当 ■ 超高温殺菌（UHT）：130℃ 2秒相当 	