

201522027A

国際的な動向を踏まえた乳及び乳製品
の試験法の研究

(課題番号：H27-食品-一般-005)

平成27年度 総括・分担研究報告書

(厚生労働科学研究費補助金

食品の安全確保推進研究事業)

研究代表者 寺嶋 淳

国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部

平成28(2016)年3月

目次

厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業

I. 平成 27 年度総括研究報告書

国際的な動向を踏まえた乳及び乳製品の試験法の研究 1

研究代表者 寺嶋 淳 国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部

研究協力者 五十君 静信 国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部

II. 平成 27 年度分担研究報告書

乳及び乳製品試験法に関する修正試験法に向けた検討 52

研究分担者 岩崎 司 公益財団法人日本乳業技術協会

資料① 乳及び乳製品の試験法に関するアンケート調査結果 60

資料② 米国における指定参照法と最新の試験法対応表 98

資料③ EU における指定参照法と最新の試験法対応表 99

平成 27 年度 厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業
総括研究報告書

国際的な動向を踏まえた乳及び乳製品の試験法の研究

研究代表者 寺嶋 淳 国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部

研究要旨：

制定から 60 年以上経過した乳等省令の別表二（七）乳等の試験法は、種々の試験法における技術革新が進んだ現在の分析機器や新たに開発されてきた検査技術に対応した試験法であるとは言い難い。本研究では試験法の妥当性を検証するため、本年度は、米国、欧州連合（以下、EU と略す）、オーストラリア及びニュージーランドにおける乳及び乳製品の試験法に関して情報を収集し、乳等省令の試験法との比較を目的として、当該国、地域における関連試験法を規定する法令の検索を行った。また、乳等省令における試験法の問題点を把握するために、乳等省令で規定される乳及び乳製品の試験法に関するアンケート調査を国際酪農連盟日本国内委員会（Japanese National Committee of International Dairy Federation (JIDF)）の理化学分析専門部会及び微生物・衛生専門部会委員を対象として実施した。さらに、牛乳、クリーム及び脱脂粉乳について、米国及び EU における試験法と現行試験法との比較を行った。

研究分担者

岩崎 司 公益財団法人日本乳業技術
協会 事業部

研究協力者

五十君静信 国立医薬品食品衛生研究所
食品衛生管理部

A. 研究目的

本研究では、乳等省令における試験法に関連する情報収集と修正が必要と考えられる試験法について検討し、最適な試験法の策定の可能性も含めて、将来的な展望を示すことを目的とする。特に、海外の乳及び乳製品に関する試験法を規定する成分規格に関する情報を収集し、乳等省令と比較することで国際的にも対応可能な試験法の確立を目指す。

B. 研究方法

1. 海外における乳及び乳製品の成分規格及び試験法

乳等省令で定められる乳及び乳製品の成分規格に関して、米国、EU、オーストラリア及びニュージーランドにおける乳及び乳製品の定義（範囲）、成分規格、試験項目等について情報収集を行った。なお、オーストラリアとニュージーランドについては同一の規格基準が適用されるため一体的に取り扱った。情報収集にあたっては、対象国・地域の関連法令やガイドラインを中心に検索を行った。具体的な情報源は以下のとおりである。

1-1 米国

<法令>

連邦規則集 Code of Federal Regulations
(CFR)

Title21 Food and Drugs

CHAPTER I-FOOD AND DRUG
ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH
AND HUMAN SERVICES

SUBCHAPTER B-FOOD FOR HUMAN
CONSUMPTION

PART 131-MILK AND CREAM

PART 133-CHEESES AND RELATED CHEESE
PRODUCTS

1-2 EU

<法令>

EU 規則 (Regulation)

Council Regulation (EC) No 1255/1999
as regards methods for the analysis
and quality evaluation of milk and
milk products

Commission Regulation (EC) No
273/2008 of 5 March 2008 laying down
detailed rules for the application of
Council Regulation (EC) No 1255/1999
as regards methods for the analysis
and quality evaluation of milk and
milk products

ANNEX I - PART A

ANNEX I - PART B

1-3 オーストラリア/ニュージーランド

<法令>

食品規格基準法典 (The Australia New
Zealand Food Standards Code)

Australia New Zealand Food Standards
Code

Chapter2 Food product standards

PSRT2.5 Dairy Products

Australia New Zealand Food Standards
Code

Chapter1 General food standards

PART 1.6 Microbiological and
Processing Requirements

Australia New Zealand Food Standards
Code

Chapter4 Primary production
standards

PART4.2

Standard 4.2.4 - Primary Production
and Processing Standard for Dairy
Products (Australia Only)

<ガイドライン>

Methods of Analysis for Food

User guide on Methods of Analysis
for Food (July 2001)

2. 乳等省令で規定される乳及び乳製品
の試験法に関するアンケート調査

乳業メーカーの技術者、大学や研究機
関の専門家等で構成される、国際酪農連
盟日本国内委員会 (Japanese National
Committee of International Dairy
Federation (JIDF)) の理化学分析専門部
会員 12 名及び微生物・衛生専門部会委員
16 名を対象として、乳等省令 別表二(七)
乳等の成分規格の試験法について項目毎
に自由記入形式により実施した。

3. 試験法の比較

牛乳、クリーム及び脱脂粉乳について、
米国及びEUにおける乳及び乳製品の試験
法について情報を整理し、比較を行った。

4. 乳児用調整粉乳および液状ミルクの
規格基準

米国、EU、オーストラリア/ニュージ
ーランドにおける乳児用調整粉乳および
液状ミルクに関する規格基準について、

情報収集を行った。具体的な情報源は以下のとおりである。

4-1 米国

<法令>

連邦規則集 Code of Federal Regulations (CFR)

Title21 Food and Drugs

CHAPTER I-FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES

SUBCHAPTER B-FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION

PART 106 INFANT FORMULA REQUIREMENTS PERTAINING TO CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE, QUALITY CONTROL PROCEDURES, QUALITY FACTORS, RECORDS AND REPORTS, AND NOTIFICATIONS

PART 107 INFANT FORMULA

4-2 EU

<法令>

EU 規則 (Regulation)

Commission Directive 2006/141/EC on infant formulae and follow-on formulae and amending Directive 1999/21/EC

COMMISSION REGULATION (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

4-3 オーストラリア/ニュージーランド <法令>

食品規格基準法典 (The Australia New Zealand Food Standards Code)

Australia New Zealand Food Standards Code

Chapter2 Food product standards

STANDARD 2.9.1 - INFANT FORMULA PRODUCTS

Australia New Zealand Food Standards Code

Chapter1 General food standards

PART 1.6 Microbiological and Processing Requirements

5. LL(long-life)ミルクの規格基準

米国、EU、オーストラリア/ニュージーランドにおけるLLミルクに関する規格基準について、情報収集を行った。具体的な情報源は以下のとおりである。

5-1 米国

<ガイドライン>

The Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance (Grade "A" PMO), 2013 Revision

5-2 EU

<法令>

EU 規則 (Regulation)

COMMISSION REGULATION (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

5-3 オーストラリア/ニュージーランド <法令>

食品規格基準法典 (The Australia New Zealand Food Standards Code)

Australia New Zealand Food Standards Code

Chapter1 General food standards

PART 1.6 Microbiological and Processing Requirements

Australia New Zealand Food Standards Code

Chapter4 Primary production

standards

PART4.2

Standard 4.2.4 - Primary Production and Processing Standard for Dairy Products (Australia Only)

C. 研究結果

1. 海外における乳及び乳製品の成分規格及び試験法

1-1 米国

(1) 概要

米国では、保健福祉省食品医薬品局 (FDA)、農務省食品安全検査局 (USDS FSIS)、および環境保護庁 (EPA) の3つの政府機関が食品行政において主要な役割を担っている。FDA は、Federal Food, Drug, and Cosmetic Act に基づき、肉・肉製品と加工卵を除く全ての食品を管轄している。従って、乳および乳製品については FDA の所管となる。一方、肉・肉製品および加工卵については、FSIS が所管する Federal Meat Inspection Act、Poultry Products Inspection Act、Egg Products Inspection Act が適用される。また、EPA は Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act に基づき、農薬の登録や使用基準等を規定している。

米国のあらゆる連邦法はコード化されており、Code of Federal Regulations (CFR ; 連邦行政規則集) としてまとめられている。CFR title21 は FDA が所管する法令を収載したものであり、その第1章 B 節に乳および乳製品を含む食品の成分規格が定められている。

(2) 乳および乳製品の成分規格

CFR Title21 CHAPTER I SUBCHAPTER B-FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION では、それぞれの品目ごとに乳および乳製品の成分規格が定められている。Part131 は乳およびクリーム (Milk and Cream)、Part133 はチーズ及びチーズ製品 (Cheese and

Related cheese products) について、それぞれ乳脂肪分や無脂肪固形分、酸度、添加成分等の成分規格が定められている。同法令に記載されている「乳およびクリーム」には、牛乳、酸性乳、発酵乳、濃縮乳、加糖練乳、脱脂粉乳、ビタミン A/D 添加脱脂粉乳、無糖練乳、全脂粉乳、ドライクリーム、生クリーム、ライトクリーム、ライトホッピングクリーム、サワークリーム、自然発酵サワークリーム、エッグノッグ、ハーフ&ハーフ、ヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、無脂肪ヨーグルトがある。また、「チーズ及びチーズ製品」については、チェダーチーズやカッテージチーズなど72種類のチーズについてそれぞれの成分規格が規定されている。また、試験法については、それぞれの成分規格に対応した方法 (OMA 法) が記載されている。成分規格の内容を以下に示す。

図表 1 米国における乳および乳製品の成分規格

	牛乳	酸性乳	発酵乳	濃縮乳
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.110 Milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.111 Acidified milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.112 Cultured milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.115 Concentrated milk.
成分規格	・無脂肪固形分8.25%以上。乳脂肪分3.25%以上。	・下記の乳成分や酸性成分を用いることによって作られる食品。3.25%以上の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分、乳酸として滴定可能な酸性成分0.5%以上が求められる。	・発酵させたものをはじめ様々な乳成分から作られた食品。3.25%以上の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分、乳酸として滴定可能な酸性成分0.5%以上が求められる。	・milkから水分を一部取り除くことによって作られる。食品全体の7.5%以上の乳脂肪分、25.5%以上の乳固形分が求められる。
試験法	“Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,” 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—“Fat, Roese-Gottlieb Method—Official Final Action,” section 16.059. (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milk fat content from the total solids content as determined by the method “Total Solids, Method I—Official Final Action,” section 16.032. (3) Vitamin D content—“Vitamin D—Official Final Action,” sections 43.195-43.208.	“Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,” 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—As determined by the method prescribed in section 16.059, “Roese-Gottlieb Method (Reference Method) (1)—Official Final Action,” under the heading “Fat.” (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, “Method I—Official Final Action,” under the heading “Total Solids.” (3) Titratable acidity—As determined by the method prescribed in section 16.023, “Acidity (2)—Official Final Action,” or by an equivalent potentiometric method.	“Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,” 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—section 16.059, “Roese-Gottlieb Method (Reference Method) (1)—Official Final Action,” under the heading “Fat.” (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, “Method I—Official Final Action,” under the heading “Total Solids.” (3) Titratable acidity—As determined by the methods prescribed in section 16.023 “Acidity (2)—Official Final Action,” or by an equivalent potentiometric method.	“Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,” 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—“Fat—Official Final Action,” section 16.172. (2) Total milk solids—“Total Solids—Official Final Action,” section 16.169. (3) Vitamin D content—“Vitamin D in Milk—Official Final Action,” sections 43.195-43.208.

	加糖練乳	脱脂粉乳	ビタミンA・D添加脱脂粉乳	無糖練乳
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.120 Sweetened condensed milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.125 Nonfat dry milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.127 Nonfat dry milk fortified with vitamins A and D.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.130 Evaporated milk.
成分規格	・milkと安全で適切な栄養炭水化物甘味料 (nutritive carbohydrate sweeteners) の混合物から水分を一部取り除くことによって作られる。食品全体の8%以上の乳脂肪分、28%以上の乳固形分が求められる。	・殺菌された脱脂乳から水分を取り除いたもの。特別な規定が他でなされない限り、水分は食品全体の5%以下、乳脂肪分は1.5%以下と規定されている。	・ビタミンAとビタミンDが加えられている以外は、通常の脱脂粉乳の基準に則する。	・milkから水分を一部取り除くことによって作られる。全体の6.5%以上の乳脂肪分、16.5%以上の無脂肪乳固形分、そして23%以上の乳固形分が求められる。また、下記の通りビタミンDが追加される。食品が傷むのを防ぐために、梱包の前か後に熱によって加工される。
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980), section 16.185, under “Fat—Official Final Action,” which is incorporated by reference.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—“Fat in Dried Milk—Official Final Action,” sections 16.199-16.200. (2) Moisture content—“Moisture—Official Final Action,” section 16.192.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—“Fat in Dried Milk—Official Final Action,” sections 16.199-16.200. (2) Moisture content—“Moisture—Official Final Action,” section 16.192. (3) Vitamin D content—“Vitamin D—Official Final Action,” sections 43.195-43.208.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—“Fat—Official Final Action,” section 16.172. (2) Total milk solids—“Total Solids—Official Final Action,” section 16.169. (3) Vitamin D content—“Vitamin D in Milk—Official Final Action,” sections 43.195-43.208.

	全脂粉乳	ドライクリーム	生クリーム	ライトクリーム
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.147 Dry whole milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.149 Dry cream.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.150 Heavy cream.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.155 Light cream.
成分規格	①低温殺菌乳から水分を取り除くことにより作られる。あるいは②液体、濃縮、乾燥いずれかの無脂肪乳を、液体(あるいはドライ)クリームもしくは液体、濃縮、乾燥いずれかのミルクと混ぜ合わせるることにより作られる。②の方法で作られた場合であっても、ラクトース、乳タンパク質、乳脂肪分、ミルクミネラル組成物の項目の比率が①で作られる場合と等しくなければならない。基準として乳脂肪分の割合は26%~40%、水分は5%以下であることが求められる。	①低温殺菌乳やクリーム、その混合物から水分を取り除いて作られる。あるいは②乾燥させた牛乳とクリームを適切に配合させることによっても作られる。②の方法で作った場合でも、①の方法で作られた場合と成分は同じでなければならない。基準として乳脂肪分の割合は40~75%、水分は5%以下であることが求められる。	・36%以上の乳脂肪分を含んだクリームのことを指す。	・18%~30%の乳脂肪分を含んだクリームのことを指す。
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—"Fat in Dried Milk—Official Final Action," sections 16.199-16.200. (2) Moisture content—"Moisture—Official Final Action," section 16.192. (3) Vitamin D content—"Vitamin D—Official Final Action," sections 43.195-43.208.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—"Fat in Dried Milk—Official Final Action," sections 16.199-16.200. (2) Moisture content—"Moisture—Official Final Action," section 16.192.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980), sections 16.156 and 16.059, under "Fat, Roese-Gottlieb Method—Official Final Action," which is incorporated by reference.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980), sections 16.156 and 16.059, under "Fat, Roese-Gottlieb Method—Official Final Action," which is incorporated by reference.

	ライト・ホイッピングクリーム	サワークリーム	自然発酵サワークリーム	エッグノッグ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.157 Light whipping cream.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.160 Sour cream.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.162 Acidified sour cream.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.170 Egnog.
成分規格	・30%~36%の乳脂肪分を含んだクリームのことを指す。	・バクテリアを発生させる乳酸によって酸味をもった低温殺菌クリーム。18%以上の乳脂肪分を含んだもの(ただし、追加の栄養甘味料やフレーバー成分によって特徴づけられている場合は例外的にそれ以下でも認められる場合もある。しかし、如何なる場合によっても14.4%を下回る乳脂肪分は認められない)。乳酸として滴定可能な酸性成分0.5%以上が求められる。	・バクテリアを発生させる乳酸によって酸味をもった自然発酵クリーム。18%以上の乳脂肪分を含んだもの(ただし、追加の栄養甘味料やフレーバー成分によって特徴づけられている場合は例外的にそれ以下でも認められる場合もある。しかし、如何なる場合によっても14.4%を下回る乳脂肪分は認められない)。乳酸として滴定可能な酸性成分0.5%以上が求められる。	・後述するような乳成分、卵黄成分、栄養炭水化物甘味料成分を含んだもの。6%以上の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分が求められる。卵黄固形分は総重量の1%以上が求められる。
試験法	"Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists," 13th Ed. (1980), sections 16.156 and 16.059, under "Fat, Roese-Gottlieb Method—Official Final Action," which is incorporated by reference.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—"Fat—Official Final Action," section 16.172. (2) Titratable acidity—"Acidity—Official Final Action," section 16.023.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—"Fat—Official Final Action," section 16.172. (2) Titratable acidity—"Acidity—Official Final Action," section 16.023.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—As determined by the method prescribed in section 16.059, "Roese-Gottlieb Method (Reference Method) (11)—Official Final Action," under the heading "Fat." (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, "Method I—Official Final Action," under the heading "Total Solids."

	ハーフ・アンド・ハーフ	ヨーグルト	低脂肪ヨーグルト	無脂肪ヨーグルト
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.180 Half-and-half.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.200 Yogurt.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.203 Lowfat yogurt.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131—MILK AND CREAM § 131.206 Nonfat yogurt.
成分規格	・10.5%~18%の乳脂肪分を含んだミルクとクリームを配合したもの。	・後述のような乳成分をLactobacillus bulgaricusやStreptococcus thermophilusといった乳酸菌によって培養して作った食品。フレーバーを加える以前の段階において、3.25%以上の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分、乳酸として抽出される滴定酸度0.9%以上が求められる。貯蔵寿命を延ばすために、培養完了後に熱処理が施される。	・後述のような乳成分をLactobacillus bulgaricusやStreptococcus thermophilusといった乳酸菌によって培養して作った食品。フレーバーを加える以前の段階において、0.5%~2%の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分、乳酸として抽出される滴定酸度0.9%以上が求められる。貯蔵寿命を延ばすために、培養完了後に熱処理が施される。	・後述のような乳成分をLactobacillus bulgaricusやStreptococcus thermophilusといった乳酸菌によって培養して作った食品。フレーバーを加える以前の段階において、0.5%以下の乳脂肪分、8.25%以上の無脂肪固形分、乳酸として抽出される滴定酸度0.9%以上が求められる。貯蔵寿命を延ばすために、培養完了後に熱処理が施される。
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980), in sections 16.156 and 16.059, under "Fat, Roesse-Gottlieb Method—Official Final Action," which is incorporated by reference.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—As determined by the method prescribed in section 16.059 "Roesse-Gottlieb Method (Reference Method) (11)—Official Final Action," under the heading "Fat." (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, "Method I—Official Final Action," under the heading "Total Solids." (3) Titratable acidity—As determined by the method prescribed in section 16.023, "Acidity (2)—Official Final Action," or by an equivalent potentiometric method.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—As determined by the method prescribed in section 16.059 "Roesse-Gottlieb Method (Reference Method) (11)—Official Final Action," under the heading "Fat." (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, "Method I—Official Final Action," under the heading "Total Solids." (3) Titratable acidity—As determined by the method prescribed in section 16.023, "Acidity (2)—Official Final Action," or by an equivalent potentiometric method.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th Ed. (1980) (1) Milkfat content—As determined by the method prescribed in section 16.059, "Roesse-Gottlieb Method (Reference Method) (11)—Official Final Action," under the heading "Fat." (2) Milk solids not fat content—Calculated by subtracting the milkfat content from the total solids content as determined by the method prescribed in section 16.032, "Method I—Official Final Action," under the heading "Total Solids." (3) Titratable acidity—As determined by the method prescribed in section 16.023, "Acidity (2)—Official Final Action," or by an equivalent potentiometric method.

	アジアゴ・ソフト・チーズ アジアゴ・フレッシュ・チーズ	アジアゴ・ミディアム・チーズ	アジアゴ・オールド・チーズ	ブルーチーズ	ブリックチーズ	製造加工用ブリックチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE PRODUCTS § 133.102 Asiago fresh and asiago soft cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE PRODUCTS § 133.103 Asiago medium cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE PRODUCTS	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.106 Blue cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.108 Brick cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.109 Brick cheese for manufacturing.
成分規格	・全体の45%以下の水分量。固形分は乳脂肪分の50%以上が求められる。計測の仕方は § 133.5 (a), (b), and (d) に従う。60日以上保存(cure)したもの。	・全体の35%以下の水分量。固形分は乳脂肪分の45%以上、6か月間以上以上保存(cure)したもの。それ以外は全てアジアゴ・フレッシュ・チーズと同じ。	・全体の32%以下の水分量。固形分は乳脂肪分の42%以上。1年間以上以上保存(cure)したもの。それ以外は全てアジアゴ・フレッシュ・チーズと同じ。	・全体にアオカビ(Penicillium roquefortii)が存在することによって特徴づけられる。乳脂肪分は総重量の50%以上。水分は全体の46%以下。計測の仕方は § 133.5に従う。最低でも60日保存したもの。 追加任意成分 (a)乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) (b)凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) (c)その他任意追加成分 (i)自然に生じる凝乳の黄色をなくすための青色や緑色成分 (ii)凝固を促進させるために用いる総重量の0.02%以下の塩化カルシウム。 (iii)保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 (iv)チーズの表面につける抗真菌薬 (v)乳成分を漂白するために用いる過酸化ベンゾイル、もしくは過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムを混合したもの。過酸化ベンゾイルは漂白された牛乳の総重量の0.002%以下、過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムそれぞれもしくはその混合物の総量は、用いた過酸化ベンゾイルの総量の6倍以下とする。この方法によって牛乳を漂白した場合、ビタミンAの総量が補完されるまで、もしくは漂白過程で破壊されビタミンA前駆体を補うまでビタミンAを加える。 (vi)植物性脂肪や植物性オイル	・乳脂肪分は総重量の50%以上。水分は全体の44%以下。計測の仕方は § 133.5に従う。低温殺菌されていない牛乳を用いる場合、華氏35度以上で60日間以上保存する。0.25グラムのブリックチーズにおけるフェノール相応値は5ミリグラム以下とする。 追加任意成分 (a)乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) (b)凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) (c)その他任意追加成分 (i)色味づけ成分 (ii)凝固を促進させるために用いる総重量の0.02%以下の塩化カルシウム。 (iii)保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 (iv)チーズの表面につける抗真菌薬	・乳成分に必ずしも保存や殺菌が求められていないことを除いて、通常のブリックチーズと同じ。
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 "Method 1 (52)—Official Final Action", under the heading "Moisture". (b) Milkfat content—section 16.255 "Fat (60)—Official Final Action". (c) Phenol equivalent value—section 16.275 "Reagents", section 16.276 "Sampling", and section 16.277 "Determination", under the heading "Residual Phosphatase (27) Official Final Action". (d) Milkfat in solids (fat on a dry basis)—Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.				Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)

	カチョカヴァッロ・シチリアーノ・チーズ	チェダーチーズ	製造加工用チェダーチーズ	低塩チェダーチーズ	コルビーチーズ	製造加工用コルビーチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.111 Caciocavallo siciliano cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.113 Cheddar cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.114 Cheddar cheese for manufacturing.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.116 Low sodium cheddar cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.118 Colby cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.119 Colby cheese for manufacturing.
成分規格	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳、山羊乳、羊乳、もしくはそれらの混合物から作成される。総重量の40%以下の水分量を含み、その固形分は42%以上の乳脂肪分を含む。計測の仕方は § 133.5に従う。華氏35度以上で90日以上保存することが求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリアによって処理をする。自然に生じる凝乳の黄色をなくするための青色や緑色成分も加えることができる。乳成分を凝結させるためのレンネットやレンネットペースト、濃縮レンネットペースト、その他安全な凝結作用のある酵素などが加えられる(ただし凝固を促進させるために総重量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問わない)。乳脂は排出される。保存や風味づけのために動物もしくは植物由来の酵素を加えることができる。それらは用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪: 総重量の50%以上 ・水分量: 総重量の39%以下 ・乳成分が低温殺菌されていない場合、華氏35度以上で60日以上以上の保存が求められる。 ・乳成分が低温殺菌されていないこと、保存が求められることを除いて、チェダーチーズと同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳が低温殺菌されていないこと、保存が求められることを除いて、チェダーチーズと同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> 以下を項目を除いて、チェダーチーズと同じ ・1ポンドあたり96ミリグラム以下のナトリウムを含んでいること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・総重量の40%以下の水分量 ・50%以上の乳脂肪 ・乳成分が低温殺菌されていない場合、チーズは華氏35度以上で60日以上以上の保存が求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリアによって処理をする。自然に生じる凝乳の黄色をなくするための青色や緑色成分も加えることができる。乳成分を凝結させるためのレンネットやレンネットペースト、濃縮レンネットペースト、その他安全な凝結作用のある酵素などが加えられる(ただし凝固を促進させるために総重量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問わない)。乳脂は排出される。保存や風味づけのために動物もしくは植物由来の酵素を加えることができる。それらは用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 ・乳成分は牛乳に限る。 ・牛乳は華氏143度以上で30分以上加熱されたものとする。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以上とする。 ・製造過程において過酸化水素やカタラーゼによって処理を施された牛乳を用いる。 ・商品としてパッケージジ詰めされる際には、ソルビン酸などのカビを抑制する成分を総重量の0.3%以内で含まねばならない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳が低温殺菌されていないこと、保存が求められることを除いて、コルビーチーズと同じ。
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 "Method 1 (52)—Official Final Action", under the heading "Moisture". (b) Milkfat content—section 16.255 "Fat (60)—Official Final Action". (c) Phenol equivalent value—section 16.275 "Reagents", section 16.276 "Sampling", and section 16.277 "Determination", under the heading "Residual Phosphatase (27) Official Final Action". (d) Milkfat in solids (fat on a dry basis)—Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (c) Phenol equivalent value—section 16.275 "Reagents", section 16.276 "Sampling", and section 16.277 "Determination", under the heading "Residual Phosphatase (27) Official Final Action".	

	低塩コルビーチーズ	コールドバック・クラブチーズ	クックチーズ	カッテージチーズ	乾燥凝乳カッテージチーズ	クリームチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.121 Low sodium colby cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.123 Cold-pack and club cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.127 Cook cheese, koch kaese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.128 Cottage cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.129 Dry curd cottage cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.133 Cream cheese.
成分規格	以下を除いてコルビーチーズと同じ ・塩を用いない。 ・ソルビン酸ナトリウムを用いない。 ・1ポンドあたり96ミリグラム以下のナトリウム	・用いるチーズは、全て低温殺菌されたチーズ、もしくは細かくたくより前に華氏35度以上で60日間以上保存されたものを用いる。 ・1種類のチーズから作られる場合、水分量是用いるチーズの基準を満たしていなければならない。 ・1種類のチーズから作られる場合、脂肪分是用いるチーズの基準を満たしていなければならない。しかし、いかなる場合であっても47%以上でなければならない。ただしコールドバック・スイスチーズの場合脂肪分は43%以上、コールドバック・グリュイエールチーズの場合脂肪分は45%以上でなければならない。 ・2種類以上のチーズから作られる場合、水分量是用いたチーズの基準の平均以下でなければならない。しかし、いかなる場合でも水分量は42%以下でなければならない。ただし、それがチeddarチーズ・washed curd cheese・コルビーチーズ・粉チーズから作られていた場合、水分量は39%以下でなければならない。 ・2種類以上のチーズから作られる場合、脂肪分是用いたチーズの基準の平均以下でなければならない。しかし、いかなる場合であっても47%以上でなければならない。ただしコールドバック・スイスチーズとコールドバック・グリュイエールチーズから作られたもの場合、脂肪分は45%以上でなければならない。 追加任意成分 ①酢、乳酸、クエン酸、酢酸、リン酸といった酸性成分。pHは4.5以上であることが求められる。 ②水 ③塩 ④色味成分 ⑤スパイスや風味づけ成分 ⑥商品としてパッケージ詰めされる際には、ソルビン酸などのカビを抑制する成分を総重量の0.3%以内で含まなければならない。	・総重量のうち水分は最大80% ・乳成分は低温殺菌していることが求められる。 ・0.25グラムにおけるフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(無脂肪乳) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③凝固を促進させるために用いる総重量の0.02%以下の塩化カルシウム。 ④シロカバの培養菌 ⑤低温殺菌されたクリーム ⑥キャラウェイの種 ⑦塩	・乳脂肪率は総重量の4%以上 ・水分量は総重量の80%以下	・総重量の0.5%以上の乳脂肪率 ・80%以下の水分量 ・0.02%以下の塩化カルシウムが求められる。 ・乳酸を発生させるバクテリアが追加される。 ・食品用リン酸、乳酸、クエン酸、塩酸などの乳成分を凝固させる成分。pH値は4.5-4.7の間とする。 ・乳成分を凝固させる成分としてδ-D-グルコノラクトンを用いる場合pH値は4.5-4.8の間とする。 ・本項のmilkとは、甘味成分配合脱脂粉乳、濃縮脱脂粉乳、無脂肪乾燥乳のことを指す。	追加任意成分 (a)乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) (b)凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) (c)その他任意追加成分 ①塩 ②安定剤(総重量の0.5%以下。)
試験法			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 "Method I (52)—Official Final Action", under the heading "Moisture".	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (c) Phenol equivalent value—section 16.275 "Reagents", section 16.276 "Sampling", and section 16.277 "Determination", under the heading "Residual Phosphatase (27) Official Final Action".	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)

	食品配合クリームチーズ	ウォッシュタイプ・カードチーズ	製造加工用ウォッシュタイプカードチーズ	エダムチーズ	ガルメンオストチーズ	ゴルゴンゾーラチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.134 Cream cheese with other foods.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.136 Washed curd and soaked curd cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.137 Washed curd cheese for manufacturing.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.138 Edam cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.140 Gammelost cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.141 Gorgonzola cheese.
成分規格	<ul style="list-style-type: none"> ・水分量は総重量の60%以下 ・乳脂肪分はクリームチーズの重量の33%以上。総重量の27%以上。 追加任意成分 ①食品類 ②安定剤(総重量の0.8%以下) ③色味成分	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪分は総重量の50%以上 ・水分は42%以下 ・乳成分が低温殺菌されていない場合、チーズは華氏35度以上で60日以上の保存が必要 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 (a)乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) (b)凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) (c)色味成分 (d)0.02%以下の塩化カルシウム (e)保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 (f)チーズの表面につける抗真菌薬 (g)乳成分の0.05%以下の過酸化水素。乳成分の重量100万(♁?)あたり20パート以下のカタラーゼ	<ul style="list-style-type: none"> ・乳成分が殺菌されておらず、保存が求められていないことを除いて washed curd and soaked curd cheese と同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪分は総重量の40%以上 ・水分は総重量の45%以下 ・乳成分が殺菌されていない場合、チーズは華氏35度以上で60日以上の保存が求められる。 ・乳成分が殺菌されている場合、0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 (a)乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) (b)凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) (c)色味成分 (d)0.02%以下の塩化カルシウム (e)保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 (f)チーズの表面につける抗真菌薬	<ul style="list-style-type: none"> ・用いるのは無脂肪乳 ・水分量は52%以下 ・乳成分は乳酸を発生させるバクテリアの処理をかけられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・アオカビが特徴 ・乳脂肪は総重量の50%以上 ・水分は42%以下 ・90日以上での保存が求められる。 ・乳成分は乳酸を発生させるバクテリアの処理をかけられる。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 ⑤抗真菌薬 ⑥乳成分を漂白するために用いる過酸化ベンゾイル、もしくは過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムを混合したもの。過酸化ベンゾイルは漂白された牛乳の総重量の0.002%以下、過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムそれぞれもしくはその混合物の総量は、用いた過酸化ベンゾイルの総量の6倍以下とする。この方法によって牛乳を漂白した場合、ビタミンAの総量が補充されるまで、もしくは漂白過程で破壊されビタミンA前体を補うまでビタミンAを加える。 ⑦乳漿の自然な黄色を調整するための青色や緑色 ⑧植物性油や脂肪
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)

	ゴーダチーズ	顆粒カードチーズ	製造加工用顆粒チーズ	粉チーズ	粉状アメリカンチーズ食品	ハード粉チーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.146 Grated cheeses.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.147 Grated American cheese food.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.148 Hard grating cheeses.
成分規格	以下の点以外はエダムチーズの基準に乗っ 取る ・脂肪率は総重量の46%以上 ・水分は45%以下	・乳脂肪分は50%以上 ・水分は39%以下 ・乳成分が殺菌されていない場合、華氏35 度以上で60日以上の保存が求められる。 ・乳成分が殺菌されている場合、0.25グラム 中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とす る。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物 由来の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物 由来の酵素 ⑤抗真菌薬 ⑥色味成分	・乳成分が殺菌されておらず保存が求められ ない点を除いて、顆粒カードチーズと同じ。	・用いるチーズは全て殺菌されているか、ま たは華氏35度以上で60日以上保存されたも のをを用いる。 ・水分は製造過程において取り除かれる。 ・複数のチーズを用いて製造する場合、全て のチーズは全体の2%以上含まれていなければ ならない。 ・ひとつのチーズで製造する場合、乳脂肪分 は用いたチーズの基準より1%以上低くはな らない。 ・複数のチーズを用いて製造する場合、乳脂 肪分は用いたチーズの基準の平均より1%以 上低くはならない。ただし、いかなる場 合においても31%を下回ってはならない。 追加任意成分 ①抗真菌薬 ②固化防止剤 ③スパイス ④他のチーズに香りを近づけるものではない 香り成分	・23%以上の乳脂肪分 追加任意成分 ①無脂肪粉乳 ②乾燥ホエイ ③総重量の3%以下の乳化剤 ④酸化剤 ⑤塩 ⑥人工色味成分	・34%以下の水分量 ・32%以上の乳脂肪分 ・6か月以上保存されたもの。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた 乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリ アによって処理をする。乳成分を凝結させる ためのレンネットやレンネットペースト、濃縮 レンネットペースト、その他安全な凝結作用 のある酵素などが加えられる(ただし凝固を 促進させるために総重量の0.02%以下の塩 化カルシウムを用いるかどうかは問わな い)。乳漿は排出される。保存や風味づけの ために動物もしくは植物由来の酵素を加える ことが出来る。それらは用いた乳の総量の 0.1%以下の量で用いなければならない。 ・本項の乳成分は牛乳・山羊乳・羊乳を指 す。 ・チーズの表面につける抗真菌薬を添加す る。
試験法		Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)		Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml) (b) Milkfat content—section 16.255 “Fat (60)—Official Final Action”.	

	グリュイエールチーズ	ハードチーズ	リンバーガーチーズ	モンテレーチーズ、モンテレー・ジャック・チーズ	高含水量ジャックチーズ	モッツアレラチーズ、スカモルツァチーズ	低含水量モッツアレラチーズ・スカモルツァチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.150 Hard cheeses.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.152 Limburger cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.154 High-moisture jack cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.155 Mozzarella cheese and scamorza cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE
成分規格	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪分は45%以上 ・水分は39%以下 ・乳成分は低温殺菌されたものを用いる。 ・チーズは90日以上保存される。 ・乳成分が殺菌されている場合、0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 ⑤抗真菌薬	<ul style="list-style-type: none"> ・水分は39%以下 ・乳脂肪分は50%以上 ・乳成分が殺菌されていない場合、チーズは華氏35度以上で60日以上保存が求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリアによって処理をする。乳成分を凝結させるためのレンネットやレンネットペースト、濃縮レンネットペースト、その他安全な凝結作用のある酵素などが加えられる(ただし凝固を促進させるために総重量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問わない)。乳漿は排出される。保存や風味づけのために動物もしくは植物由来の酵素を加えることができる。それらには用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 ・本項の乳は牛乳、山羊乳、羊乳とする。 ・華氏143度以上で30分以上保存されたとき、殺菌されたのみならず。 ・0.25グラム中のフェノール相応値が3ミリグラム以上の時、未殺菌とみなす。 ・チーズの表面につける抗真菌薬を添加する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪分は50%以上 ・水分は50%以下 ・乳成分が低温殺菌されていない場合、チーズは華氏35度以上で60日以上保存が求められる。 ・乳成分が殺菌されている場合、0.25グラム中のフェノール相応値は4ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 ⑤色味成分	<ul style="list-style-type: none"> ・乳脂肪分は50%以上 ・水分は44%以下 ・乳成分は低温殺菌されたものを用いる。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④保存や風味づけに用いる動物・植物・微生物由来の酵素 ⑤塩 ⑥チーズの表面につける抗真菌薬 ⑦植物油	<ul style="list-style-type: none"> ・水分量が44%~50%以内である事を除いて通常のジャックチーズと同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳成分は45%以上 ・水分は52%以上60%以下 ・乳成分は殺菌されたものを用いる。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム、もしくは水牛由来のもの。ただし、牛乳と水牛由来のものを混合してはならない。) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③肝 ④乳漿の黄色を消すための色味成分 ⑤塩 ⑥チーズの表面につける抗真菌薬	<ul style="list-style-type: none"> ・脂肪分は45%以上 ・水分は45%以上52%以下 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム、もしくは水牛由来のもの。ただし、牛乳と水牛由来のものを混合してはならない。) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来の凝固酵素) ③肝 ④乳漿の黄色を消すための色味成分 ⑤塩 ⑥チーズの表面につける抗真菌薬 ⑦0.02%以下の塩化カルシウム
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)

	部分脱脂モッツアレラチーズ・スカモルツァチーズ	低含水量部分脱脂モッツアレラチーズ・スカモルツァチーズ	マンステールチーズ	製造加工マンステールチーズ	ヌーシャテルチーズ	ニューワールドチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.157 Part-skim mozzarella and scamorza cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.158 Low-moisture part-skim mozzarella and scamorza cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.164 Nuworld cheese.
成分規格	・乳脂肪分が30%以上45%以下であるという 点を除いて、通常のモッツアレラチーズと同じ。	・乳脂肪分が30%以上45%以下であるという 点を除いて、低含水量モッツアレラチーズ・ス カモルツァチーズと同じ。	・乳脂肪分は50%以上 ・水分量は46%以上 ・乳成分は殺菌されたものを用いる。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグ ラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム。) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生 物由来の凝固酵素) ③色味成分 ④0.02%以下の塩化カルシウム ⑤保存や風味づけに用いる動物・植物・微生 物由来の酵素 ⑥チーズの表面につける抗真菌薬 ⑦植物油	・乳成分が殺菌されていないことを除いて、 通常のマンステールチーズと同じ。	・乳脂肪分は30%以上33%以下 ・水分は65%以下 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム。) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生 物由来の凝固酵素) ③塩 ④チーズホエイ、濃縮チーズホエイ、乾燥 チーズホエイ、もしくは濃縮チーズホエイや乾 燥チーズホエイに水を加えて戻した還元チ ーズホエイ ⑤総重量の0.5%以下の安定剤	・クリーミー・ホワイト・モールド(Penicillium roquefortii)によって特徴づけられる。 ・乳脂肪分は50%以上 ・水分は46%以下 ・乳成分は殺菌されたものを用いる。 ・60日以上の保存が求められる。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生 物由来の凝固酵素) ③乳類の黄色を消すための青色や緑色 ④0.02%以下の塩化カルシウム ⑤保存や風味づけに用いる動物・植物・微生 物由来の酵素
試験法			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)

	パルメザン・レッジャーノチーズ	低温殺菌ブレンドチーズ	野菜・果物・肉配合低温殺菌ブレンドチーズ	低温殺菌プロセスチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.165 Parmesan and reggiano cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE Pasteurized blended cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.168 Pasteurized blended cheese with fruits, vegetables, or meats.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.169 Pasteurized process cheese.
成分規格	<ul style="list-style-type: none"> 水分は32%以下 乳脂肪分は32%以上 10か月以上の保存が求められる。 低温殺菌や浄化処理を施され、温められた乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリアによって処理をする。乳成分を凝結させるためのレンネットやレンネットペースト、濃縮レンネットペースト、その他安全な凝結作用のある酵素などが加えられる(ただし凝固を促進させるために総重量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問わない)。乳漿は排出される。保存や風味づけのために動物もしくは植物由来の酵素を加えることが出来る。それらは用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 本項の乳成分は牛乳のことを指す。 乳成分を漂白するために用いる過酸化ベンゾイル、もしくは過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムを混合したものを用いる。過酸化ベンゾイルは漂白された牛乳の総重量の0.002%以下、過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムそれぞれもしくはその混合物の総量は、用いた過酸化ベンゾイルの総量の6倍以下とする。この方法によって牛乳を漂白した場合、ビタミンAの総量が補完されるまで、もしくは漂白過程で破壊されビタミンA前駆体を補うまでビタミンAを加える。 	<p>以下の項目を除いて、低温殺菌プロセスチーズと同じ</p> <ul style="list-style-type: none"> 複数のチーズを混合する際、クリームチーズかヌーシャテルチーズを配合すること。 低温殺菌プロセスチーズにおいて許可されている成分を用いないこと。 クリームチーズやヌーシャテルチーズを用いるとき、水分は用いたチーズそれぞれの水分の上限の平均までとする。 	<p>以下の点を除いて、低温殺菌ブレンドチーズと同じ</p> <ul style="list-style-type: none"> ①水分量は低温殺菌ブレンドチーズの基準よりも1%多い割合まで認められる。 ②乳脂肪分は低温殺菌ブレンドチーズの基準よりも1%低い割合まで認められる。 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱処理された1種類以上のチーズを用いて作られる(ただし、クリームチーズ、ヌーシャテルチーズ、カッテージチーズ、低脂肪カッテージチーズ、乾燥カードカッテージチーズ、クックチーズ、ハード粉チーズ、セミソフト部分脱脂チーズ、部分脱脂スパイスチーズ、製造加工脱脂粉乳チーズは除く) 華氏150度以上で30秒以上の加熱が求められる。 0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 1種類のチーズから製造されている場合、水分は用いたチーズの水分の基準の最大値より1%以上高くなってはならない。ただし、いかなる場合も43%以上になってはならない(低温殺菌プロセスwashed curd cheeseや低温殺菌コルビーチーズの場合水分は40%以下。低温殺菌プロセスグリュイエールチーズや低温殺菌プロセススイスチーズの場合水分は44%以下。低温殺菌プロセスリンバーガーチーズの場合水分は51%以下とする)。 1種類のチーズから製造されている場合、用いたチーズの脂肪分の基準を満たさなければならない。ただし、いかなる場合も47%以上になってはならない(低温殺菌プロセススイスチーズの場合、43%以上でなければならない。低温殺菌プロセスグリュイエールチーズの場合、45%以上でなければならない)。 2種類以上のチーズから製造される場合、水分は用いたチーズの水分の最大値の平均より1%以上高くなってはならない。ただし、いかなる場合も43%以上になってはならない。(チェダーチーズ、washed curd cheese、コルビーチーズ、グラヌーラチーズから作られるものは水分が40%以下でなければならない。また、スイスチーズやグリュイエールチーズから作られるものは水分が44%以下でなければならない。) 2種類以上のチーズから製造される場合、脂肪分は用いたチーズの最低値の平均以上でなければならない。ただし、いかなる場合も47%以上でなければならない。(スイスチーズとグリュイエールチーズの混合で作られる低温殺菌プロセスグリュイエールチーズの場合、水分は45%以上でなければならない)。 2つのチーズを用いて製造する場合、それぞれのチーズは全体の25%以上でなければならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴンゾーラチーズは全体の10%以上でなければならない。リンバーガーチーズは全体の5%以上でなければならない。 3種類以上のチーズで製造される場合、それぞれのチーズは全体の15%以上でなければならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴンゾーラチーズは全体の5%以上でなければならない。リンバーガーチーズは全体の3%以上でなければならない。 <p>追加任意成分 ①酸性化成分(酢、乳酸、クエン酸、酢酸、リン酸。ただしチーズ全体のpH値は5.3を下回らない。) ②クリーム、無水乳脂肪、乾燥クリーム、もしくはそれらの混合物。総重量の5%以下。 ③水 ④塩 ⑤無害な人工色味成分 ⑥他のチーズを模倣するようなものでないスパイスや風味づけ成分 ⑦商品化の際には、ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウムの重量の0.2%以下の量のカビ防止剤を加える。⑧総重量の0.3%以下のレシチン ⑨その他チーズを整えるための酵素</p>
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 “Method I (52)—Official Final Action”, under the heading “Moisture”. (b) Milkfat content—section 16.255 “Fat (60)—Official Final Action”. (d) Milkfat in solids (fat on a dry basis)—Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 “Method I (52)—Official Final Action”, under the heading “Moisture”. (b) Milkfat content—section 16.255 “Fat (60)—Official Final Action”. (d) Milkfat in solids (fat on a dry basis)—Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.

	野菜・果物・肉配合低温殺菌プロセスチーズ	低温殺菌プロセスピメントチーズ	低温殺菌プロセスチーズ食品	野菜・果物・肉配合低温殺菌プロセスチーズ食品	スプレッド(塗るために用いる)低温殺菌チーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.170 Pasteurized process cheese with fruits, vegetables, or meats.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.171 Pasteurized process pimento cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.173 Pasteurized process cheese food.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.174 Pasteurized process cheese food with fruits, vegetables, or meats.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.175 Pasteurized cheese spread.
成分規格	以下の点を除いて、低温殺菌プロセスチーズと同じ ①水分量は低温殺菌プロセスチーズより1% 高い基準まで。 ②乳脂肪分は低温殺菌プロセスチーズより 1%低い基準まで。	以下の点を除いて、野菜・果物・肉配合低温 殺菌プロセスチーズと同じ ①水分は41%以下。脂肪分は49%以上 ②チーズ成分はチェダーチーズ、washed curd cheese、コルビーチーズ、グラニューラ チーズ、もしくはそれらの混合物を用いる。 ③果物、野菜、肉成分のみがピメントであ り、総重量の0.2%以上であること。 ④低温殺菌プロセスチーズの追加任意成分 を用いないこと。	・製造過程において、華氏150度以上で30秒以上加熱される。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 ・水分は44%以下 ・脂肪分は23%以上 ・チーズ成分は製品全体の51%以上 ・2つのチーズを用いて製造する場合、それぞれのチーズは全体の25%以上でなければ ならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴンゾ ーラチーズ、リンバーガーチーズは全体の10%以上でなければならない。 ・3種類以上のチーズで製造される場合、それぞれのチーズは全体の15%以上でなければ ならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴン ゾーラチーズ、リンバーガーチーズは全体の5%以上でなければならない。 ・選択するチーズ成分は、クリームチーズ、ヌーシャテルチーズ、カッテージチーズ、クリーム カッテージチーズ、クックチーズ、製造加工脱脂粉乳チーズ、ハード粉チーズ、セミソフト部 分脱脂チーズ、部分脱脂スパイスチーズ以外であること。 追加任意成分 ①乳成分(クリーム、牛乳、脱脂粉乳、バターミルク、チーズホエイ) ②乳化剤 ③酸化剤 ④水 ⑤塩 ⑥無害な人工色味成分 ⑦商品化の際には、ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウムの重量の0.2%以下の量のカビ防止 剤を加える。 ⑧総重量の0.03%以下のレンチン ⑨その他チーズを整えるための酵素	以下の点を除いて低温殺菌プロセスチーズ 食品と同じ ・乳脂肪分は22%以上	・乳化剤が用いられない以外を除いてスプ レッド低温殺菌プロセスチーズと同じ。
試験法			Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.htm) (c) Phenol equivalent value—section 16.275 "Reagents", section 16.276 "Sampling", and section 16.277 "Determination", under the heading "Residual Phosphatase (27) Official Final Action".		

	野菜・果物・肉配合スプレッド低温殺菌チーズ	その他食品配合スプレッドヌーシャルチーズ	スプレッド低温殺菌プロセスチーズ	野菜・果物・肉配合低温殺菌プロセスチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.176 Pasteurized cheese spread with fruits, vegetables, or meats.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.179 Pasteurized process cheese spread.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.180 Pasteurized process cheese spread with fruits, vegetables, or meats.
成分規格	・食品がふくまれている点を除いて、の点を除いてスプレッド(塗るために用いる)低温殺菌チーズと同じ。	・製造過程において華氏150度以上で30秒以上加熱される。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 ・用いられる成分に含まれる以上の水分は追加されない。ただし、いかなる場合も総重量の65%以上であってはならない。 ・乳脂肪分は20%以上 追加任意成分 ①カラヤゴム、タラカントガム、ローカストビーンガム、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコール、グアルゴム、カルメロースナトリウム、カラギーナン、エンバクガム、キサンタンガムのうちから、ひとつ以上のものを配合。それらの総量は全体の0.8%以下とする。 ・人工色味成分 ・酸化剤 ・甘味成分 ・クリーム、牛乳、脱脂粉乳、バターミルク、チーズホエイ	・製造過程において華氏150度以上で30秒以上加熱される。 ・0.25グラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 ・水分は44%以上60%以下 ・乳脂肪分は20%以上 ・水分と脂肪分の量り方は § 133.5(a) and (b)の通り。ただし水分は5時間の乾燥の中で失われる分も含む。 ・チーズ成分は51%以上 ・2つのチーズを用いて製造する場合、それぞれのチーズは全体の25%以上でなければならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、リンバーガーチーズは全体の10%以上でなければならない。 ・3種類以上のチーズで製造される場合、それぞれのチーズは全体の15%以上でなければならない。ただし、ブルーチーズ、ニューワールドチーズ、ロックフォールチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、リンバーガーチーズは全体の5%以上でなければならない。 ・選択するチーズ成分は、クリームチーズ、ヌーシャルチーズ、カッテージチーズ、クリームカッテージチーズ、クックチーズ、製造加工脱脂粉乳チーズ、ハード粉チーズ、セミソフト部分脱脂チーズ、部分脱脂スライスチーズ以外であること。 ・選択する乳成分はクリーム、牛乳、脱脂粉乳、バターミルク、チーズホエイであること。 ・乳化剤を用いる。 その他追加任意成分 ・カラヤゴム、タラカントガム、ローカストビーンガム、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、アルギン酸プロピレングリコール、グアルゴム、カルメロースナトリウム、カラギーナン、エンバクガム、キサンタンガムのうちから、ひとつ以上のものを配合。それらの総量は全体の0.8%以下とする。 ・酸化剤。ただしpH値は4.0以上とする。 ・甘味成分 ・水 ・塩 ・無害な人工色味成分 ・商品化の際には、ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウムの重量の0.2%以下の量のカビ防止剤を加える。 ・総重量の0.03%以下のレシチン ・チーズを調整するためのその他酵素 ・ナイシン	・食品が含まれていることを除いてスプレッド低温殺菌プロセスチーズと同じ。
試験法		Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (c) Phenol equivalent value—section 16.275 “Reagents”, section 16.276 “Sampling”, and section 16.277 “Determination”, under the heading “Residual Phosphatase (27) Official Final Action”.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 “Method 1 (52)—Official Final Action”, under the heading “Moisture”. (b) Milkfat content—section 16.255 “Fat (60)—Official Final Action”.	

	プロボローネーズ	柔らかく熟成させたチーズ(soft ripened cheese)	ロマーノチーズ	ロックフォールチーズ・羊乳アオカビチーズ	サムソーチーズ	サブサーゴチーズ
関連法令・ガイドライン名	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.182 Soft ripened cheeses.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.183 Romano cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.184 Roquefort cheese, sheep's milk blue-mold, and blue-mold cheese from sheep's milk.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.185 Samsøe cheese.	Title21 Food and Drugs CHAPTER I—FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES (CONTINUED) SUBCHAPTER B—FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 133—CHEESES AND RELATED CHEESE § 133.186 Sap sago cheese.
成分規格	・乳脂肪分は45%以上 ・水分は45%以下 ・乳成分が低温殺菌されていない場合、華氏35度 以上で60日以上の保存が求められる。 ・乳成分が低温殺菌されている場合、0.25グラム中 のフェノール相応値は3ミリグラム以下とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生物由来 の凝固酵素) ③0.02%以下の塩化カルシウム ④抗真菌薬 ⑤乳成分を漂白するために用いる過酸化ベンゾ イル、もしくは過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、 硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムを混合したも の。過酸化ベンゾイルは漂白された牛乳の総重量 の0.002%以下、過酸化ベンゾイルとカリウムミョウバ ン、硫酸カルシウム、炭酸マグネシウムそれぞれも しくはその混合物の総量は、用いた過酸化ベンゾ イルの総量の6倍以下とする。この方法によって牛乳 を漂白した場合、ビタミンAの総量が補完されるま で、もしくは漂白過程で破壊されたビタミンA前駆体 を補うまでビタミンAを加える。 ⑥乳漿の自然な黄色を調整するための青色や緑 色	・乳脂肪分は50%以上 ・ミルクが低温殺菌されていない場合、華氏 35度以上で60日以上の保存が求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた 乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリ アによって処理をする。乳成分を凝結させる ためのレンネットやレンネットペースト、濃縮 レンネットペースト、その他安全な凝結作用 のある酵素などが加えられる(ただし、凝結を促進させるために総重 量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問 われない)。乳漿は排出される。保存や風味づけのために動 物もしくは植物由来の酵素を加えることが出来る。それら は用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 ・本項のミルクは牛乳・山羊乳、羊乳のことを 指す。 ・143度以上で30秒以上加熱されたものを殺 菌されたものとみなす。	・牛乳、山羊乳、羊乳もしくはそれらの混合物から作られ る。 ・水分は34%以下 ・乳脂肪分は38%以上 ・5か月以上の保存が求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた乳成分を、乳 酸を発生させる無害なバクテリアによって処理をする。乳 成分を凝結させるためのレンネットやレンネットペースト、 濃縮レンネットペースト、その他安全な凝結作用のある酵 素などが加えられる(ただし、凝結を促進させるために総重 量の0.02%以下の塩化カルシウムを用いるかどうかは問 われない)。乳漿は排出される。保存や風味づけのために動 物もしくは植物由来の酵素を加えることが出来る。それら は用いた乳の総量の0.1%以下の量で用いなければならない。 ・乳成分を漂白するために過酸化ベンゾイル、もしくは過 酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭 酸マグネシウムを混合したものが用いられる。過酸化 ベンゾイルは漂白された牛乳の総重量の0.002%以下、過 酸化ベンゾイルとカリウムミョウバン、硫酸カルシウム、炭 酸マグネシウムそれぞれもしくはその混合物の総量は、 用いた過酸化ベンゾイルの総量の6倍以下とする。この方 法によって牛乳を漂白した場合、ビタミンAの総量が補完 されるまで、もしくは漂白過程で破壊されたビタミンA前駆体 を補うまでビタミンAを加える。 ・抗真菌薬が用いられる。	・羊乳を用いる。 ・アオカビによって特徴づけられる。 ・水分は45%以下 ・乳脂肪分は50%以上 ・低温殺菌された乳成分を用いる。 ・60日以上の保存が求められる。 ・低温殺菌や浄化処理を施され、温められた 乳成分を、乳酸を発生させる無害なバクテリ アによって処理をする。 使用可能成分 ①羊乳由来のミルク、無脂肪乳、クリームを 用いる。 ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生 物由来の凝固酵素) ③その他追加可能成分 ・保存や風味づけに用いる動物・植物・微生 物由来の酵素	・乳脂肪分は45%以上 ・水分は41%以下 ・低温殺菌された乳成分を用いる。 ・華氏35度以上で60日以上の保存が求めら れる。 ・乳成分が低温殺菌されている場合、0.25グ ラム中のフェノール相応値は3ミリグラム以下 とする。 追加任意成分 ①乳成分(牛乳、無脂肪乳、クリーム。) ②凝固酵素(レンネットや、動物・植物・微生 物由来の凝固酵素) ③色味成分 ④0.02%以下の塩化カルシウム ⑤保存や風味づけに用いる動物・植物・微生 物由来の酵素 ⑥チーズの表面につける抗真菌薬	・水分は38%以下 ・5か月以上の保存が求められる。 ・用いる乳成分のうち一つ以上は酸味があ り、かきまぜられながら沸騰する温度で温め られる。 追加任意成分 ①乳成分(無脂肪乳) ②その他(バターミルク)
試験法	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml) Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.html)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml) (a) Moisture content—section 16.233 "Method I (52)—Official Final Action", under the heading "Moisture". (b) Milkfat content—section 16.255 "Fat (60)—Official Final Action". (c) Milkfat in solids (fat on a dry basis)— Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.html) (a) Moisture content—section 16.233 "Method I (52)— Official Final Action", under the heading "Moisture". (b) Milkfat content—section 16.255 "Fat (60)—Official Final Action". (c) Milkfat in solids (fat on a dry basis)—Subtract the percent of moisture found from 100; divide the remainder into the percent milkfat found. The quotient, multiplied by 100, shall be considered to be the percent of milkfat contained in the solids.	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml) Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)	Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (http://www.archives.gov/federal_register/ code_of_federal_regulations/ibr_locations.ht ml)