

# 中華民國國家標準

## C N S

### 發 酵 乳

#### Fermented milk

#### CNS 3058:2016 N5095

中華民國 59 年 12 月 21 日制定公布  
Date of Promulgation:1970-12-21

中華民國 105 年 6 月 8 日修訂公布  
Date of Amendment:2016-06-08

確認日期: 110 年 11 月

本標準非經經濟部標準檢驗局同意不得翻印



## 目錄

節次	頁次
前言 .....	2
1. 適用範圍 .....	3
2. 引用標準 .....	3
3. 種類 .....	3
3.1 發酵乳 .....	3
3.2 濃縮發酵乳 .....	3
3.3 保久發酵乳 .....	3
3.4 調味發酵乳 .....	3
3.5 發酵乳飲品 .....	3
4. 品質 .....	3
4.1 成分 .....	3
4.2 乳脂肪含量 .....	4
5. 衛生要求 .....	4
6. 檢驗 .....	4
6.1 乳蛋白質含量之測定 .....	4
6.2 乳脂肪含量之測定 .....	4
6.3 可食用發酵菌含量之測定 .....	4
7. 包裝及標示 .....	4

# CNS 3058:2016

## 前言

本標準係依據 2010 年發行之 CODEX STAN 243-2003，修訂成為中華民國國家標準者。本標準係依標準法之規定，經國家標準審查委員會審定，由主管機關公布之中華民國國家標準。CNS 3058:2013 已經修訂並由本標準取代。

依標準法第四條之規定，國家標準採自願性方式實施。但經各該目的事業主管機關引用全部或部分內容為法規者，從其規定。

本標準並未建議所有安全事項，使用本標準前應適當建立相關維護安全與健康作業，並且遵守相關法規之規定。

本標準之部分內容，可能涉及專利權、商標權與著作權，主管機關及標準專責機關不負責任何或所有此類專利權、商標權與著作權之鑑別。

## 1. 適用範圍

本標準適用於以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，降低 pH 值而成之製品。

## 2. 引用標準

下列標準因本標準所引用，成為本標準之一部分。下列引用標準適用最新版(包括補充增修)。

CNS 3192 包裝食品標示

CNS 3444 乳品檢驗法－乳脂肪含量之測定

CNS 3449 乳品檢驗法－蛋白質之測定

CNS 14760 食品微生物檢驗法－乳酸菌之檢驗

食品器具容器包裝衛生標準

## 3. 種類

依產品型態分為發酵乳、濃縮發酵乳、保久發酵乳、調味發酵乳及發酵乳飲品。

### 3.1 發酵乳

#### 3.1.1 第一類發酵乳

係以生乳或鮮乳含量 90 % (m/m，質量百分比)以上為原料，如為增加非脂肪乳固形物，可添加脫脂乳粉等乳製品原料，經發酵而成之製品。

#### 3.1.2 第二類發酵乳

係以生乳或鮮乳為原料，混合乳粉等乳製品原料，經發酵而成之製品。

### 3.2 濃縮發酵乳

發酵乳經濃縮使最終製品中乳蛋白質含量達 5.6 % (m/m)以上者。

### 3.3 保久發酵乳

發酵乳於發酵後經加溫滅菌之製品，最終製品無活菌存在。

### 3.4 調味發酵乳

為混合發酵乳，所含乳成分應在 50 % (m/m)以上。其他非乳成分原料包含果汁或蔬菜汁、果菜漿(purees)、果菜泥(pulps)、穀物、蜂蜜、巧克力、堅果類、咖啡等，可於發酵前或發酵後添加。

### 3.5 發酵乳飲品

由發酵乳(參照 3.1)經加水、添加或不添加乳清蛋白(whey)、其他非乳成分及調味劑調製而成之混合乳飲品，其所含發酵乳應在 40 % (m/m)以上。

## 4. 品質

### 4.1 成分

發酵乳之成分應符合表 1 之規定。

表 1 成分

項目	種類				
	發酵乳	濃縮發酵乳	保久發酵乳	調味發酵乳	發酵乳飲品
乳蛋白質(%，m/m)	2.7 以上	5.6 以上	2.7 以上	1.4 以上	1.1 以上
乳脂肪(%，m/m)	依 4.2 之規定				
最低活性可食用發酵菌含量(CFU/g)	10 <sup>7</sup> 以上	10 <sup>7</sup> 以上	—	10 <sup>6</sup> 以上	10 <sup>6</sup> 以上

#### 4.2 乳脂肪含量

- (a) 高脂：3.8 % (m/m)以上。
- (b) 全脂：3.0 % (m/m)以上，未滿 3.8 % (m/m)。
- (c) 中脂：1.5 % (m/m)以上，未滿 3.0 % (m/m)。
- (d) 低脂：0.5 % (m/m)以上，未滿 1.5 % (m/m)。
- (e) 脫脂：未滿 0.5 % (m/m)。
- (f) 脂肪無調整：3.0 % (m/m)以上。

#### 5. 衛生要求

應符合我國衛生福利主管機關之相關法令規定。

#### 6. 檢驗

##### 6.1 乳蛋白質含量之測定

依 CNS 3449 之規定。

##### 6.2 乳脂肪含量之測定

依 CNS 3444 之規定。

##### 6.3 可食用發酵菌含量之測定

依 CNS 14760 之規定。

#### 7. 包裝及標示

本品之包材應符合我國衛生福利主管機關公布之“食品器具容器包裝衛生標準”規定；附貼或直接印於包裝上之標紙或標識應外觀良好，完整無損；其標示除依 CNS 3192 之規定外，另應符合我國衛生福利主管機關之規定。

#### 相對應國際標準

CODEX STAN 243-2003 (Revision 2008, 2010) Standard for fermented milks

**修訂日期**

- 第一次修訂：64年02月17日
- 第二次修訂：64年08月25日
- 第三次修訂：69年09月30日
- 第四次修訂：72年12月13日
- 第五次修訂：74年06月27日
- 第六次修訂：85年09月25日
- 第七次修訂：90年12月31日
- 第八次修訂：93年04月12日
- 第九次修訂：99年09月30日
- 第十次修訂：102年05月13日