

別表 1

バターの検査項目、規格基準及び検査方法

検査項目	規格基準	検査方法	
外 観	均等に特有の淡黄色又はこれに近い色を呈し、はん点、波紋等が多くないもの	官能検査による。	
組 織	横断面の状態に、水滴の遊離が多い等の著しい欠陥がないもの	官能検査による。	
風 味	風味良好で酸味、飼料臭、牛舎臭、変質脂肪臭その他の異臭味をほとんど有しないもの	官能検査による。	
乳脂肪分	無塩バターは 82.0%以上で、異種脂肪を含まないもの	乳等省令による。	
水 分	17.0 %以下のもの	乳等省令による	
細 菌 数	1 g 当たり 1,000 以下	乳等省令中の乳製品の細菌数試験法を準用する。	種類表示の例：スイートクリームなど
大腸菌群	大腸菌群が「陰性」のもの	乳等省令による。	●
カビ・酵母	カビ・酵母数が 1g 当たり、それぞれ 100 以下のもの	食品衛生検査指針 I の真菌検査法総論及び酵母類検査法による。	

注：特定項目（備考欄●印）については、同表の規格基準に適合しない検査試料が1個でもあった場合には、当該検査荷口を買い入れないものとする。