

表二：奶類及奶類飲品的熱處理方法及相關的微生物標準

熱處理方法			微生物標準[1]		儲存溫度	
傳統巴士德消毒法 (Traditional Pasteurization) [1]	持溫殺菌法 (Holder Method)	先將奶類或奶類飲品保持在63°C至66°C不少於30分鐘，然後立即將其冷卻至10°C或以下。	經巴士德消毒後	總含菌量	少於3萬個細菌 / 毫升	4°C或以下
	高溫短時法 (High Temperature Short Time Method, HTST)	先將奶類或奶類飲品保持在不低於72°C不少於15秒，然後立即將其冷卻至10°C或以下。		大腸菌群	在0.1毫升樣本沒有發現	
延長保質期超巴士德消毒法 (Extended Shelf Life Ultra-Pasteurization, ESL)		採用的殺菌溫度介乎於高溫短時法及超高溫處理所採用的殺菌溫度之間。				
消毒法 [1]	超高溫處理 (Ultra-High Temperature Processing, UHT)	先將奶類或奶類飲品加熱至不低於132°C並保持至少1秒，然後立即將已加熱的奶類或奶類飲品倒入日後供人飲用的已消毒容器內並封蓋。	經消毒處理後	菌落計數	少於10個	未開封前可存放在室溫，開封後應存放在4°C或以下
	容器內消毒法 (In Container Sterilization Method)	將已均質化 (homogenized) 的奶類或奶類飲品倒入日後供人飲用的容器內，繼而將飲品連容器一起加熱至不低於100°C並保持不少於25分鐘。				
			經殺菌熱處理前的生乳	總含菌量	少於20萬個細菌 / 毫升	
				大腸菌群	在0.001毫升樣本沒有發現	



[1] 根據《奶業規例》規定。