

ジャム類の日本農林規格の一部を改正する件新旧対照条文

○ ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成20年7月17日農林水産省告示題1128号）			旧				
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>			<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>				
用語	定義		用語	定義			
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの		ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類等とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの			
（略）	（略）		（略）	（略）			
プレザーブスタイル	ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。		プレザーブスタイル	ジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。			
（略）	（略）		（略）	（略）			
<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>			<p>（規格）</p> <p>第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。</p>				
区分	基準		区分	基準			
	特級	標準		特級	標準		
（略）	（略）		（略）	（略）			
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5（略） <u>6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5（略） <u>6 かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）</u>	原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5（略） <u>6 酸味料</u> <u>かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1～5（略） <u>6 酸味料（左欄に同じ。）</u>
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2（略） 3 酸化防止剤（にんじん、アロエ、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、パインアップル、バナナ、パパイヤ及びマンゴ二を原料とするものに使用する場合に限る。）	（略）		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1・2（略） 3 酸化防止剤（にんじん、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、パインアップル及びバナナを原料とするものに使用する場合に限る。） L-アスコルビン酸	（略）

	L-アスコルビン酸 4・5 (略)
(略)	(略)
内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>
容器又は包装の状態	1 (略) 2 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> を使用していること。 3 (略)

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に当たっては、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。

[表を削る。]

	4・5 (略)
(略)	(略)
内容量	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 一般消費者に販売されるものであつて内容量の表示が50gを超える瓶詰、缶詰及びカップ入りのものにあつては、容器の水容積に占める内容物の体積の割合が別表に掲げる基準に適合していること。</u>
容器又は包装の状態	1 瓶詰及び缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗料缶</u> を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分及び別表の水容積の測定方法は、次のとおりとする。

可溶性固形分	<u>20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。</u>
水容積	<p><u>1 瓶詰の場合</u></p> <p>(1) <u>瓶を洗浄し、乾燥させて重量(A)を測定する。</u></p> <p>(2) <u>瓶の入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。</u></p> <p>(3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$</p> <p>(4) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</p> <p><u>2 缶詰の場合</u></p> <p>(1) <u>損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗浄し、乾燥させて重量(A)を測定する。</u></p> <p>(2) <u>缶の最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。</u></p> <p>(3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$</p> <p>(4) <u>次の算式により、水容積を算定する。</u> $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</p> <p><u>3 カップ入りの場合</u></p> <p>(1) <u>損傷していない容器のふた(中ぶたのあるものは中ぶたを含む。)を取り除いた後、容器を洗浄し、乾燥させて重量(A)を測定する。</u></p> <p>(2) <u>容器に20℃の水を満し、全体の重量(B)を測定する。</u></p> <p>(3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$</p> <p>(4) <u>次の算式により、水容積を算定する。</u> $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$</p>

[削る。]

別表（第3条関係）

区 分	割 合
瓶詰のもの	85%以上
缶詰のもの	90%以上
カップ入りのもの	75%以上