

改正後	改正前										
<p>日本農林規格</p> <p style="text-align: right;">JAS 0524 : 2019</p> <p style="text-align: center;">ジャム類 Jams</p>	<p><u>ジャム類の日本農林規格</u></p>										
<p>1 適用範囲 この規格は、<u>ジャム及びマーマレードの品質について規定する。</u></p>	<p><u>(適用の範囲)</u> 第1条 この規格は、<u>ジャム及びマーマレードに適用する。</u></p>										
<p>2 引用規格 次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格</p>	<p>(新設)</p>										
<p>3 用語及び定義 この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p>	<p><u>(定義)</u> 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>3.1 果実等 果実，野菜又は花卉。</p>											
<p>3.2 ジャム類 次のいずれかのもの。 a) <u>果実等 (3.1) を砂糖類，糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したものの。</u> b) <u>a)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。</u></p>											
<p>3.3 マーマレード <u>ジャム類 (3.2) のうち，かんきつ類の果実を原料としたもので，かんきつ類の果皮が認められるもの。</u></p>											
<p>3.4 ゼリー <u>ジャム類 (3.2) のうち，果実等 (3.1) の搾汁を原料としたもの。</u></p>											
<p>3.5 ジャム</p>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">ジ ャ ム 類</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 <u>果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したものの</u> 2 <u>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</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ジ ャ ム</td> <td>ジャム類のうち、<u>マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">マ ー マ レ ー ド</td> <td>ジャム類のうち、<u>かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ゼ リ ー</td> <td>ジャム類のうち、<u>果実等の搾汁を原料としたものをいう。</u></td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 <u>果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したものの</u> 2 <u>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</u>	ジ ャ ム	ジャム類のうち、 <u>マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</u>	マ ー マ レ ー ド	ジャム類のうち、 <u>かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</u>	ゼ リ ー	ジャム類のうち、 <u>果実等の搾汁を原料としたものをいう。</u>
用 語	定 義										
ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 <u>果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したものの</u> 2 <u>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</u>										
ジ ャ ム	ジャム類のうち、 <u>マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</u>										
マ ー マ レ ー ド	ジャム類のうち、 <u>かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</u>										
ゼ リ ー	ジャム類のうち、 <u>果実等の搾汁を原料としたものをいう。</u>										

ジャム類 (3.2) のうち、マーマレード (3.3) 及びゼリー (3.4) 以外のもの。

3.6

プレザーブスタイル

ジャム (3.5) 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 (3.1) 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。

3.7

果実等含有率

原料として使用した果実等 (3.1) [マーマレード (3.3) において、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。] 及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合。

4 品質

ジャム及びマーマレードの品質は、表1の等級ごとの品質基準に適合していなければならない。

表1-ジャム及びマーマレードの等級ごとの品質基準

区分	基準	
	特級	標準
内容物の品位	内容物の品位は、次による。 a) 香味及び色沢が優良であること。 b) ゼリー化の程度が適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。 c) プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。 d) マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。	内容物の品位は、次による。 a) 香味及び色沢が良好であること。 b) ゼリー化の程度がおおむね適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。 c) プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 d) マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。
可溶性固形分	簡条5によって試験したとき、40%以上。	
果実等含有率	果実等含有率は、次による。 a) ジャムにあつては、45%以上。 b) マーマレードにあつては、30%以上。	果実等含有率は、次による。 a) ジャムにあつては、33%以上。 b) マーマレードにあつては、20%以上。
原材料	次のもののみを使用することができる。	

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いう。

果実等含有率

原料として使用した果実等 (マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。) 及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。

(規格)

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。

区分	基準	
	特級	標準
内容物の品位	1 香味及び色沢が優良であること。 2 ゼリー化の程度が適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布が均一であること。	1 香味及び色沢が良好であること。 2 ゼリー化の程度がおおむね適当で、病虫害痕及びへたその他のきょう雑物がほとんどないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。 4 マーマレードにあつては、果皮の分布がおおむね均一であること。
可溶性固形分	40%以上であること。	
果実等含有率	1 ジャムにあつては、45%以上であること。 2 マーマレードにあつては、30	1 ジャムにあつては、33%以上であること。 2 マーマレードにあつては、20

	<ul style="list-style-type: none"> a) 果実等 b) 砂糖類 c) 糖アルコール d) 蜂蜜 e) 酒類 f) <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>
添加物	<p>添加物は、次による。</p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>CODEX STAN 192 3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> b) <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> c) <u>a)の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。</u> <ul style="list-style-type: none"> 1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。</u> 2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法。</u> 3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法。</u> 4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法。</u>
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	<p>容器又は包装の状態は、次による。</p> <ul style="list-style-type: none"> a) <u>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。</u> b) <u>缶詰のものにあつては、内面塗装缶を使用していること。</u> c) <u>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。</u>

5 試験方法

可溶性固形分は、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したものとする。

	<u>%以上であること。</u>	<u>%以上であること。</u>
原 材 料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 蜂蜜 5 酒類 6 <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> 	
添 加 物	<ul style="list-style-type: none"> 1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> 2 <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> 3 <u>1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあつては、この限りでない。</u> <ul style="list-style-type: none"> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u> (3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u> (4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u> 	
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	<ul style="list-style-type: none"> 1 <u>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。</u> 2 <u>缶詰のものにあつては、内面塗装缶を使用していること。</u> 3 <u>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。</u> 	

(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。