

# 第 1 0 号 マーマレードの認証基準

平成 7 年 3 月 1 7 日制定  
 平成 1 3 年 3 月 2 8 日改正  
 平成 1 8 年 1 2 月 1 3 日改正

## 第 1 適用の範囲

この基準は、山梨県内の製造工場で製造されたマーマレードに適用する。

## 第 2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
ジ ャ ム 類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉を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。
マ ー マ レ ード	ジャム類のうち、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をいう。
果 実 含 有 率	原料として使用したかんきつ類の果実（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。

## 第 3 品質及び品質表示

1 マーマレードの品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品 質	品 位	1 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 2 色沢が良好であること。 3 ゼリー化の程度並びに果皮の形及び量が適当で、果皮の分布が均一であり、病害虫こん虫及びへたその他のきょう雑物がないこと。
	可 溶 性 固 形 分	4 0 % 以上であること。
	果 実 含 有 量	2 0 % 以上であること。

品 質	原 材	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 山梨県内で生産されたかんきつ類の果実</li> <li>2 糖 類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、水あめ、粉あめ、麦芽糖、砂糖結合水あめ、異性化乳糖、パラチノース及びフラクトオリゴ糖</li> <li>3 糖アルコール 粉末還元麦芽糖水あめ、還元麦芽糖水あめ及び還元水あめ</li> <li>4 はちみつ</li> <li>5 酒 類</li> <li>6 酸味料 レモン果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）</li> </ol>					
	料	<p>食品添加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸</li> <li>2 pH調整剤 クエン酸三ナトリウム</li> <li>3 消泡剤 シリコーン樹脂</li> <li>4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸</li> <li>5 甘味料 D-キシロース</li> <li>6 ゲル化剤 ペクチン</li> <li>7 香料（原料果実と同一種類の果実から抽出したのものに限る。）</li> </ol>					
	異	<p>物</p> <p>混入していないこと。</p>					
	内 容	<p>容 量</p> <p>1 表示重量に適合していること。</p> <p>2 一般消費者に販売されるものであって、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は容器の水容積に占める内容物の体積の割合が次のアかウに掲げる基準に適合していること。</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">ア 瓶 詰 の も の</td> <td style="text-align: right;">85%以上</td> </tr> <tr> <td>イ 缶 詰 の も の</td> <td style="text-align: right;">90%以上</td> </tr> <tr> <td>ウ カップ入りのもの</td> <td style="text-align: right;">75%以上</td> </tr> </table>	ア 瓶 詰 の も の	85%以上	イ 缶 詰 の も の	90%以上	ウ カップ入りのもの
ア 瓶 詰 の も の	85%以上						
イ 缶 詰 の も の	90%以上						
ウ カップ入りのもの	75%以上						

品 質	容器又は包装の状態	<p>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。</p> <p>2 缶詰のものにあつては、内面塗料缶を使用していること</p> <p>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。</p>
表 示	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 製造年月日</p> <p>(5) 製造業者又は販売業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 容器包装の開かれていない状態のまま表示された方法に従つて保存した場合にその食味及び品質特性を十分に保持し得ると製造業者が認める期間(以下「賞味期間」という。 )が製造年月日から6月以内のものにあつては、1に規定するもののほか、賞味期間及び保存方法を一括して表示してあること。</p>
	表示の方法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(4)まで及び2に掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 「マーマレード」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次に掲げる区分により、ア、イの順で、それぞれ次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 「みかん」、「なつみかん」、「オレンジ」、「グレープフルーツ」、「レモン」、「ゆず」、「砂糖」、「還元麦芽糖水あめ」、「はちみつ」、「ワイン」、「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖及び果糖ぶどう糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。</p> <p>(イ) 2種類以上の果実を使用したものについては、</p>

(ア)の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して当該果実の名称を「みかん、レモン」等と、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(ウ) 2種類以上の糖類を使用したものについては、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して当該砂糖の名称を「砂糖、水あめ」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、記載することができる。

イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施工規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号並びに第11項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられた又は同一の包装をされたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に、括弧を付して、「g×袋」等と記載すること。

(4) 製造年月日

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成7年1月1日

(イ) 7 . 1 . 1

(ウ) 1995 . 1 . 1

(エ) 95 . 1 . 1

イ 瓶詰又は缶詰のものにあつては、アの規定にかかわらず、次のいずれかにより表示することができる。

(ア) 070101

(イ) 950101

(5) 賞味期間

賞味期間を、月又は日の単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 保存方法

「開封前は、直射日光を避け常温で保存すること」等と、開封前についてであることを明記して記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、容器又は包

表	表示の方法	装の見やすい箇所にしていること。
	特別表示事項及びその表示の方法	<p>1 認証マーク若しくは認証マークの近接した箇所に「マーマレード」と表示することができる。</p> <p>2 製品に「山梨県 使用」等と表示することができる。</p>
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、可溶性固形分が60%以下のものにあつては、使用上の注意を、「開封後は10 以下で保存すること」等と、容器又は包装の見やすい箇所に、背景の色と対象的な色で明瞭に記載すること。
示	表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 「特級」の用語（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524号）第3条に規定する規定による格付けが行われたものに表示する場合を除く。）</p> <p>(2) 2種類以上の果実を使用したものについて、当該果実のうち特定の種類のものを特に協調する用語。</p> <p>(3) 通常より糖分が少ない旨を示す用語（可溶性固形分が55%以下のものについて、当該可溶性固形分の百分比を下回らない5の整数倍の数値を、パーセントの単位を明記して併記する場合を除く。）</p> <p>(4) 果実を多く含有している旨を示す用語（果実含有率（百分比）を上回らない整数値又は果実含有率の項に規定する基準値を、パーセントの単位を明記して併記する場合を除く。）</p> <p>(5) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語。</p> <p>(6) その他内容物を誤認させるような文字、絵写真その他の表示。</p>

- 2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付けが行われたものでなければならぬ。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとするすることができる。

#### 第4 生産・製造等の施設及び品質管理

食品衛生法に基づく適正な、製造、加工及び施設の管理がなされていること。