

[埼玉県ふるさと認証食品]

ジャム類の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産された果実、野菜又は花卉（以下「果実等」という。）を使用して製造されたジャム類に適用する。

第2条 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、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ジャム類	1 果実等を砂糖類、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。 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	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう
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5 mm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。
ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。
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みとめられるものをいう。

第3条 品質及び品質表示

ジャム類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	性 状	1 香味及び色沢が良好で、かつ、異味異臭がないこと。 2 ゼリー化の程度が適当で、病虫害こん及びへたその他のきょう雑物がないこと。 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。	
	可溶性固形分	40%以上であること	
	果実等含有率	1 ジャムは45%以上であること 2 マーマレードは30%以上であること ここでいう果実等含有率は、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つては、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。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	1 使用する果実等は、すべて埼玉県内で生産されたものであること。 2 ジャム類の日本農林規格の基準に適合するものであること。
		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 酸味料 クエン酸 2 ゲル化剤 ペクチン
	異 物	混入していないこと	
	内 容 量	表示内容に適合していること	
表 示	表示事項及び表示禁止事項	「食品示基準（平27年内閣府令第10号）」に従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律第103号）等の関連法令を遵守すること。	
	特別表示事項	認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産〇〇100%使用」等と表示することができる。	

第4条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)及び食品衛生法施行条例(平成12年埼玉県条例第22号)の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

第5条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

第6条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

附 則

この基準は、平成8年1月22日から適用する。

附 則

この基準は、平成13年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成18年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する。