

國際食品規格

調 査 部

2.3.3 전체형의 포도 또는 버찌

온전한 포도 또는 버찌의 90% 이상(시료 평균치에 근거)이 적절한 준비과정(가령 씨 또는 줄기를 제거하는 과정)에서의 손실은 제외하고, 대략 정상적인 모양의 것과, 그리고

(a) 둘 이상의 부분으로 부서지지 않은 것.

(b) 너무 으깨지거나, 절단 또는 찢어지지 않은 것.

2.3.4 반절형 버찌

버찌 단위의 80% 이상이 대략(시료 평균치에 근거)반절형으로서 그것들이 둘 이상의 부분으로 부서지지 않은 것.

2.4 품질기준

2.4.1 빛깔 : 과일카테일 통조림은, 색깔있는 버찌에서 빛깔을 약간 표백시키는 것이 허용되는 경우를 제외하고 정상적인 빛깔을 지녀야 한다.

2.4.2 향미 : 과일카테일 통조림은 혼합된 각각의 과일 및 전체 혼합물의 특징을 띠는 정상적인 향미를 지녀야 한다. 특수 재료가 가미된 과일카테일 통조림은 제품속에 과일과 사용된 물질에 의해 첨가되는 맛의 특징을 지녀야 한다.

2.4.3 조직 : 과일 재료는 너무 단단하거나 너무 연해서는 안되며, 개개 과일의 정상적인 특징을 띠는 것이어야 한다.

2.4.4 결함 및 허용치 : 과일카테일 통조림은 다음에 열거되는 한계치내에서 대체로 결함

이 없어야 한다.(시료채취 절차 8.1.1.2항 참조)

(a) 흠이 난 과일 조각 최대 허용치

(검은 표피 부분이 있는 (물기를 뺀 과일의 과일 조각과 과육은 관통하는 무게에 근거) 매우 손상된 모든 과일 부분들로 구성된 것) 단위들의 총합 20

%mm

(b) 껍질(평균치에 근거) kg당 총면적이 25

(껍질을 벗긴 과일의 경우 cm²

위에만 결함으로 간주됨)

(c) 씨물질(평균치에 근거) 2kg당 크기에 관계 없이 1조각

(씨 조각이나 씨 그리고 딱딱하며, 예리한 씨 조각들로 이루어진 것 : 예리한 부분이나 각이 없는 최대 부분이 5mm 이하인 아주 작은 씨 조각들은 무시된다)

(d) 작은 줄기(평균치에 근거) (물기를 뺀 과일의 무게에 근거)

(포도에서 나온 것, 줄기 kg당 5개 같은 것)

(e) 큰 줄기(평균치에 근거) kg당 1개의 큰 줄기 또는 그 조각

(복숭아, 배, 버찌 등의 줄기)

2.4.5 "결함 있는 것"의 구분

7.1.3 포장매체가 물 또는 물과 물이 주성분인 한 종류 이상의 과일 주스로 구성되어 있을 때 다음과 같이 명시한다.

“물에 담금” 또는 “물과 함께 포장된”

7.1.4 포장매체가 단일 과일 주스로 이루어진 경우 제품명의 일부로써 또는 그 옆에 다음과 같이 명시한다.

“(과일 이름) 주스와 함께”

7.1.5 포장매체가 두 종류 이상의 과일 주스로 이루어진 경우 제품명의 일부로 또는 그 옆에 다음과 같이 명시한다.

“(과일 이름) 주스와 함께”

“과일 주스와 함께”

“혼합 과일 주스와 함께”

7.1.6 물 또는 물과 물이 주성분인 한 종류 이상의 과일 주스들에 설탕이 첨가될 경우 포장매체는 다음과 같이 적절히 명시되어야 한다.

— “약간 단 물”, “약간 감미된 물”, “매우 묽은 시럽”

— “뽀은 시럽”

— “진한 시럽”

— “매우 진한 시럽”

7.1.7 포장매체가 물과 한 종류 이상의 과일 주스로 이루어질 경우, 과일 주스가 전체 포장매체의 50% 이상을 차지한다면 포장매체는 그 과일 주스에 우세함을 나타낼 수 있도록 명시한다. 예를 들면,

“(과일 이름) 주스와 함께”

7.1.8 한 종류 이상의 과일 주스에 설탕이 첨가된 경우, 포장매체는 다음과 같이 적절히 명시되어야 한다.

“약간 감미된(과일 이름) 주스” 또는

“매우 감미된(과일 이름) 주스”

“약간 감미된 과일 주스들”

“약간 감미된 혼합 과일 주스”

“매우 감미된 과일 주스”

“매우 감미된 혼합 과일 주스”

7.1.9 특징적인 향료가 첨가되었을 경우 제품명의 일부로써 또는 그 옆에 다음과 같이 명시하여야 한다.

예 : “- X - 첨가”

7.2 성분표

7.2.1 7.2.2항과 7.2.3항의 조건을 제외하고 포장식품(코덱스 규격 1-1981 참조)의 표시에 관한 일반규칙 3.2(c)항에 따라 고비율 순으로 완전한 성분표를 표지에 기입한다.

7.2.2 버찌가 인공적으로 붉게 채색되고 향미가 가해진 경우, 다음의 사항은 첨가물을 명시하는 대신 성분표 속에 허용된다.

“인공적으로 붉게 채색된 버찌” 또는

“인공적으로 붉게 채색되고 향미가 가해진 버찌”

7.2.3 아스코르빈산이 빛깔을 유지하기 위해 첨가된다면 그것은 성분표에 다음과 같이 명시한다.

“L-아스코르빈산이 황산화제로 첨가됨”

7.3 실중량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실중량을 표시한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자, 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

7.5.2 제품이 제2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾼다면 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

7.6 롯트 표시

각 통조림에는 제조 공장과 그 제품을 확인할 수 있도록 약호나 명문을 양각으로 새기거나, 또는 지워지지 않도록 적어 놓아야 한다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1 시료채취

포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식품 규격 시료채취 계획에 따른다.(참조번호 CAC/RM 42-1969)

8.1.1 시료단위의 크기

8.1.1.1 과일의 배합 비율과 통조림의 용량(물기를 빼 무게 포함)을 확인하기 위하여 전체 통조림은 시료 단위라 한다.

8.1.1.2 과일의 크기와 모양에 대한 요구 비율 및 결함 등을 확인하기 위하여 시료 단위는 다음과 같다.

(a) 통조림의 용량이 1l 이하일 때, 전체 통조림

(b) 통조림의 용량이 1l 를 초과할 경우, 물기를 빼 과일(표본혼합물) 500g

8.2 과일의 비율 확인

8.2.1 절 차

8.2.1.1 물기를 뺀 무게를 측정하고 당액과 과일을 분리시킨다.

8.2.1.2 양이 적은 과일(가령 버찌, 파인애플, 포도)들을 제거하고 각 과일 재료를 분리시킨다.

8.2.1.3 각 과일 성분을 g으로 측정한다.

8.2.1.4 각 과일의 무게를 기록하고 그것들을 모두 더한다.

8.2.2 계산 및 결과 표시

과일의 함유비를 계산한다.

$$\frac{\text{개별과일 무게}}{\text{전체 과일 무게의 합}} \times 100 = \text{과일무게의 \%}$$

* 과일을 분리시키기 전의 본래 제품의 물기를 뺀 무게는 사용하지 말 것.

8.3 물기를 뺀 무게의 측정

가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제 식품규격 방법(참조 CAC/RM 36-1970 물기를 뺀 무게 측정, 방법 I)에 따른다.

그 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유될 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %mm로 나타낸다.

8.4 시럽 측정(굴절계 방법)

AOAC(1975)의 공식분석 방법에 따른다.(AOAC의 공식분석 방법 1975. 31, 011 : 굴절계를 사용하고 고형분 참조표 52,015와 52,012 그 결과는 20°C로 온도를 조절하여 전화당에 대한 보정없이 자당의 %mm("Brix도")로 표시한다.

8.5 통조림의 물 수용량

FAO/WHO 국제 식품규격의 권장방법에 따른다.

(참조번호 CAC/RM 46-1972)

잼(과일절임)과 젤리(Jam(fruit preserves) and Jellies)에 대한 코덱스 규격¹⁾

(법세계적 규격)

1. 범 위

1.1 이 규격은 한가지 또는 둘 이상의 과일로 만들어진 보통 잼과 젤리로 잘 알려진 일종의 과일 스프레드류에 적용된다.

1.2 제품의 특징은 다음과 같다.

(a) 내용물의 배합상에 충분한 양의 과일성분을 필요로 한다. 또는

1) 전 CAC/RS 79-1976

(b) 완제품은 비교적 높은 가용성 고형물치를 가진다.

1.3 "잼"과 "과일절임"이란 개념은 자주 교환되어 사용된다. 그러나 "젤리"와 잼과의 차이점은 과일성분이 과일 전체로부터 추출되고, 여과법이나 혹은 다른 수단으로 청정된 주스로 되었다는 것이다.

1.4 이 규격은 다음에는 적용되지 않는다.

(a) 비탄수화물 감미료로 조리된 제품과 당뇨병 환자나 식이요법을 위한 사용목적으로 분류되었거나 그런 의도가 확실한 제품 : 또는

(b) 저당분 제품 : 또는

(c) 보통 마말레이드로 일컬어지는 감귤류로 제조된 제품. 그리고 "코덱스가 추천한 감귤 마말레이드에 대한 국제적 규격(Codex Stan. 80-1981)"에 포함되는 제품

(d) 명확히 제조용으로 의도되거나, 그렇게 표시된 제품들.

2. 정 의

2.1 제품의 정의

2.1.1 "잼" 또는 "설탕절임"이란 알맞은 과일 성분(2.2.2.1 항에서 정의된 것과 같은)으로 만들어진 제품이다.

(a) 과일 전체나 과일 조각, 과육 또는 과일 퓨레 등을 원료로 :

(b) 부원료로 과즙이나 농축 과즙을 포함하거나, 또는 포함하지 않고;

(c) 탄수화물 감미료를 첨가하여, 물을 섞거나 섞지 않고,

(d) 적당한 정도로 가공한 제품이다.

2.1.2 "젤리"는 알맞은 과일 성분(2.2.2.2항에서 정의된 것과 같은)으로 제조된 제품이다.

(a) 젤리는 부유하는 과일 입자가 전혀 없어야 한다. 그리고

(b) 탄수화물 감미료를 첨가하여, 물을 섞거나 또는 섞지 않고

(c) 반고체의 점도로 가공한 제품이다.

2.2 기타 관련 정의

2.2.1 "과일"은 과일로 인정된 모든 종류와 잼을 만드는데 적합하다고 인정된 밤, 생강, 메론, 대황, 토마토를 포함하는 모든 채소류를 의미한다.

2.2.2 "과일 성분"은 다음을 의미한다.

2.2.2.1 잼, 설탕절임의 경우, 제품은

(a) 날 것이나 냉동된 과일 혹은 통조림, 농축, 가공 또는 저장된 과일로 만들어져야 하며,

(b) 완전히 상태가 좋고 알맞게 익고, 깨끗하며, 과일의 주성분이 빠지지 않은 과일로 만들어지며 만족스럽지 못한 부분이나 줄기, 꼭지부수러기, 속, 씨(핵) 등을 제거하고 과일의 껍질은 벗기거나 벗기지 않고 처리한다.

생강, 대황, 메론의 경우에 그것은 각각 물기를 제거한 식용이 가능하며 세척한 생강(Zingiber Officinale)의 뿌리를 사립으로 보존한 것, 잘 손질된 대황줄기, 그리고 씨와 줄기 및 껍질이 제거된 메론을 의미한다.

(c) 또한 제조관리수칙에 따라서 처리하는 동안 소실된 것을 제외한 모든 천연적인 가용성 고형물을 포함해야 한다.

2.2.2.2 젤리의 경우 : 주스 혹은 가용성 추출물은

(a) 신선한 것이나 냉동된 과일 혹은 통조림, 농축, 가공 또는 저장된 과일로부터 얻어야 하고

(b) 완전히 상태가 좋고, 위생적이며, 깨끗하고, 만족스럽지 못한 물질들이 제거하기 위해 손질되고, 분류되고 또는 다른 방법등으로 처리된 과일로부터 얻어야 하고,

(c) 모든 불용성 고형물을 실제적으로 가능한 정도까지 제거하여야 하며 수분만을 제거함으로써 농축할 수 있다.

2.2.3 “과육”은 과일의 식용 가능한 부분, 으깨어진 조각을 의미하지만, 퓨레의 상태까지 마쇄한 것을 포함하지 않는다.

2.2.4 “과일 퓨레”는 체로 치거나, 여과, 또는 다른 기계적인 수단으로 잘 마쇄, 과일 성분을 의미한다.

2.2.5 “가용성 고형물”은 국제적인 자당척도를 사용하여 불용성 고형물이나 산도의 보정없이 온도만 20℃로 조절된 굴절계 방법에 의해 측정된 “가용성 고형물”의 무게에 대한 비율을 의미한다.

3. 필수 조성 및 품질 요소

3.1 성분

3.1.1 기본 성분

- (1) 과일 성분은 2.2.2항과 같이 정의된다.
- (2) 국제 식품 규격 위원회에 의해 정의된 다음의 탄수화물 감미료(설탕류)의 하나 혹은 그 이상을 포함할 수 있다.

자당, 덱스트로스, 전화당, 전화당 시럽, 과당, 포도당 시럽, 건조 글루코오스 시럽.

3.1.2 부재료

(1) 감귤 주스

(2) 향신료, 조미료(분말 생강포함) 및 식초

(3) 정 유

(4) Spirituous Liquors

(5) 버터, 마아가린 또는 기타의 식용 동, 식물성 기름(소포제로 사용됨)

(6) 꿀

(7) 잼의 경우에는 과즙 혹은 농축 과즙. 라브루스카 포도잼에 있어서는 포도즙과 농축 포도즙 과일이 필수 성분 요소가 된다.

3.2 성분

3.2.1 과일 함량

3.2.1.1 규격 A

제품은 본래의 과일 성분의 무게가 비율 45이상 이 되도록 만들어져야 한다. 단, 완제품 무게의 비율 100에 첨가된 설탕이나 기타 부재료 성분(다음에 열거된 것은 제외)은 해당되지 않는다.

블랙커런트(Blackcurrent)	비율 35
로즈힙(Rosehip), 퀸스(Quince)	
생 강	비율 25
케슈 사과	비율 23
패션 후르츠	비율 8

농축된 또는 희석된 과일 성분이 사용되는 경우 성분은 농축 또는 희석된 제품의 가용성 고형물과 천연 과일의 가용성 고형물(단순강도) 사이의 관계에 의해 측정된, 단순강도와 동등한 양에 기준으로 한다.

3.2.1.2 규격 B

제품은 본래의 과일 성분의 무게로 비율 33이상으로 만들어져야 한다. 단, 완제품 무게의 비율 100에 첨가된 설탕이나 부재료 성분(다음에 열거된 것은 제외)은 해당되지 않는다.

블랙커런트(Blackcurrent)	비율 25
로즈힙(Rosehip), 퀸스(Quince)	
생 강	비율 15
케슈 사과	비율 16
패션 후르츠	비율 6

농축된 또는 희석된 과일 성분이 사용되는 경우, 성분은 농축 또는 희석된 제품의 가용성 고형물과 천연 과일의 가용성 고형물(단순강도) 사이의 관계에 의해 측정된 단순강도와 동등한 양을 기준으로 한다.

3.2.2 과일 혼합

3.2.2.1 두 종류의 과일 혼합물

잼 혹은 젤리가 두 종류의 과일을 포함할 경

우, 이름이 앞에 붙여질 과일은 메론, 패션 후르츠, 레몬, 파파야, 혹은 생강을 제외하고 총 과일 내용물의 50% 이상 75%미만이 되어야 한다. 메론 혹은 파파야가 구성물질일 경우, 그것은 95%의 수준에 달해야 하며, 파인애플, 패션후르츠, 레몬 및 생강은 75%를 넘도록 허용된 주성분의 5%이상으로 제조되어야 한다.

3.2.2.2 세 종류의 과일 혼합물

잼이나 젤리가 세 종류의 과일을 포함할 경우, 이름이 맨앞에 붙여질 과일은 전체 내용물의 33 1/3% 이상 75%미만이 되어야 한다.

3.2.2.3 네 종류 이상의 과일 혼합물

잼이나 젤리가 네 종류 이상의 과일을 포함할 경우는 이름이 맨앞에 붙여질 과일은 전체 과일 내용물의 25% 이상 75%미만이 되도록 제조되어야 한다.

3.3 가용성 고형물(완제품)

완제품의 가용성 고형물은 65% 이상이 되어야 한다.(7.1.3 항과 8.2.1 항 참조)

3.4 품질 기준

3.4.1 일반 요건

완제품은 점성을 가지거나 반고체 상태이어야 하며, 부재료로 첨가된 향미를 고려한 상태에서, 사용된 과일 성분의 종류와 품종에 따른 정상적인 색깔과 맛을 지녀야 한다. 그러나, 허가된 색소의 사용으로 착색되었을 경우, 과일의 독특한 색깔은 제품의 요건이 되지 않는다. 제품은 과일에 보통 존재하는 외의 불순물질이 대체로 없어야 한다. 젤리의 경우에 제품은 적어도 상당히 깨끗하거나 투명하고 어떤 뚜렷한 결점도 가지고 있지 않아야 한다.

딸기류와 패션후르츠와 같은 열매류에 있어서 씨는 천연적인 열매 성분이므로, 만약 제품에 “씨없는”이라고 명시되어 있지 않은 한, 결점으로 간주되지 않는다.

3.4.2 결함과 허용치 - 잼(설탕절임)

제품의 결함은 450g의 시료단위에 기초하여 다음의 한계치를 초과해서는 안된다.

(a) 무해한 식물성 이물질 2 조각

(특정 과일에 공통되는 식물성 이물질과 잎, 전체의 갓 길이가 10mm 이상되는 줄기 및 전부 합한 넓이가 5mm 또는 그 이상되는 잎 조각들로 구성된다.

(b) 씨(핵) 1 조각

(보통 씨가 제거되는 버찌와 같은 열매의 씨 전체; 또는 대략 전체의 반 정도가 되는 한 조

각의 씨)

(c) 씨 조각 2 조각

(전체의 1/2미만이거나 또는 최소한 5mg의 무게를 가진 한 조각의 씨)

(d) 손 상 5 조각

(병리학적 혹은 다른 이유로 제품에 영향을 줄 정도로 으개어지거나 변색되거나 혹은 흡이 난 과일 조각)

(e) 광물성 불순물(8.2.4항 참조)

딸기 잼 무게 0.04%

기 타 무게 0.01%

3.4.3 “결점”의 구분

3.4.1항과 3.4.2항에 나타난 적격 품질 요건의 하나 이상을 만족시키지 못하는 포장용기는 “결점이 있는 것”으로 간주된다.

3.4.4 롯트 수락

아항 3.4.3항에서 규정한 “결점”수가 국제식품규격위원회의 “포장식품의 시료추출계획”(참조번호, CAC/RM 42-1969)의 적절한 시료추출계획(AQL-6.5)의 합격수(C)를 초과하지 않으면 그 롯트는 아항 3.4.1항에 언급된 적격품질요건을 만족하는 것으로 간주한다.

4. 식품 첨가물

4.1 산성화제 및 pH조절제

4.1.1 구연산

4.1.2 사과산

4.1.3 젓 산

4.1.4 L-주석산

4.1.5 푸마릭산(Fumaric-acid)

4.1.6 4.1.1항에서 4.1.5항까지 나열

4.1.6 제4.1.1~4.1.5항에 열거된 모든 나트륨, 칼륨 및 칼슘염

4.1.7 나트륨과 탄산칼륨

4.1.8 나트륨과 중탄산 칼륨

최대사용량

pH를 2.8-3.5수준으로 유지할 수 있는 충분한 양 L-주석산, 푸마릭산 및 그들의 염류를 산으로 표시하여 3g/kg

4.2 소포제

4.2.1 식용유 지방산의 단일 및 이중글리세이드

거품을 억제하는데 필요한 정도 10mg/kg

4.2.2 Dimethyl Polysiloxane

4.3 점도 증진

4.3.1 펙틴(Non-Amidated)

4.3.2 펙틴(Amidated)
GMP에 의해 제한 5g / kg

4.4 색 소

- 4.4.1 Erythrosine 45430
- 4.4.2 아마란츠 16185¹⁾
- 4.4.3 초록색 FCF 42053
- 4.4.4 Ponceau 4R 16255
- 4.4.5 Tartrazine 19140
- 4.4.6 Sunset yellow FCF 15985
- 4.4.7 명청색 FCF 42090
- 4.4.8 Indigo Carmine(Indigotin) 73015
- 4.4.9 카라멜 색소(아황산 암모니아염에 의

하지 않은 것)

4.4.10 카라멜 색소(아황산 암모니아염에 의

한 것)

4.4.11 클로로필 75810

4.4.12 Beta-apo-8'- 카로틴 40820

4.4.13 Beta-apo-8'- 카로틴산의 에틸에스

테르 40825

최대사용량

단독 또는 혼합해서 200mg / kg

4.5 보존료

4.5.1 안식향산 나트륨

4.5.2 소르빈산과 칼륨

4.5.3 Parahydroxy 안식향산 에스테르

단독으로 또는 혼합하여 1g / kg¹⁾

4.5.4 이산화 유황(원료 물질에서 진이된것)

최대사용량 : 완제품에 기초하여 100mg / kg

4.6 향미료

4.6.1 제품에 이름붙인 과일의 천연과일 엑

센스

4.6.2 천연 박하향

4.6.3 천연 육계향미료

4.6.4 바닐라와 바닐린(밤쟁류에만 사용)

최대사용량 : GMP에 의해 제한

4.7 고형제(과일에만 사용됨)

4.7.1 중아황산염 칼슘

4.7.2 탄산염 칼슘

4.7.3 염화 칼슘

4.7.4 젖산 칼슘

4.7.5 클루콘산 칼슘

최대사용량 : 단독으로 또는 혼합한 칼슘으로

표시 하여 200mg / kg

최대사용량

4.8 산화방지제

1) 메틸, 메틸 그리고 프로필 에스테르

4.8.1 L-아스코르빈산-일반제품500mg / kg

4.8.2 L-아스코르빈산,블랙커랜트750mg/kg

잼의 경우

5. 위 생

5.1 본 규격의 규격에서 정한 제품은 “과·채류 통조림의 국제권장위생실시규범”(참조번호 CAC/RCP 2-1969)에 따라서 제조할 것을 권장한다.

5.2 “제조관리수칙”상 가능한 범위내에서 제품에는 불순물이 없어야 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 시험하였을 때 제품에는,

(a) 정상적인 보관상태에서 자랄 수 있는 미생물이 없어야 하며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않아야 한다.

6. 무게 및 용량

6.1 용기 충전

6.1.1 최소 충전

용기는 제품으로 충분히 채워져 있어야 한다. 단단한 용기에 포장하였을 때, 제품은 용기의 물용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20℃ 증류수의 양이다.(8.2.3 참조)

6.1.2 “결합”의 구분

6.1.1항의 최소·충전(90%의 통조림 용량)의 요건을 충족시키지 못하는 통조림은 “결점”이 있는 것으로 간주된다.

6.1.3 롯트수락

“결합”수가 국제식품규격위원회의 “포장식품의 시료채취계획”(참조번호, CAC/RM 42-1969)의 적절한 시료채취계획(AQL-6.5)의 합격수(C)를 초과하지 않으면 그 롯트는 6.1.1항에 언급된 적격품질요건을 만족하는 것으로 간주한다.

7. 표 시

“포장 식품의 표시에 대한 일반기준”(코덱스 규격 1-1981 참조)의 1.2.4항 및 6항에 첨가하여 다음의 특별 조항이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 다음과 같다.

(a) 규격 A에 의한 것 :

특급 잼 또는

고농도 과일 잼 또는 잼

(또는 젤리나 설탕절임 등 적절하게 표시)

(b) 규격 B에 의한 것 :

저급 과일 잼 또는

물은 잼 또는 잼 또는

과일 스프레드

(또는 젤리나 설탕절임 등 적절하게 표시)

7.1.2 제품명은 다음과 같을 수도 있다.

(a) 밤으로 만든 제품에는 “크레임(Crème)”

(b) 식품에 독특한 향을 부가하는 어떤 성분이 첨가됐을 때 그 식품명에는 “X향 첨가”라는 말을 덧붙인다.

녹색으로 착색되고, 박하향이 첨가된 사과 젤리의 경우에는 전통적인 이름인 “박하젤리”가 사용될 수 있다.

7.1.3 모든 경우의 제품명에는 완제품의 비율 100에 대해 사용된 과일 성분의 각 비율을 표지에 나타내야 한다. 65% 미만의 가용성 고형물을 가지는 제품의 경우에는 “잼(설탕절임 또는 제리)”이라는 말이 과일 또는 과일류의 이름 대신 제품이 시판되는 국가의 법과 관습에 따라 사용되는 적합한 용어로 대신 될 수 있다.

7.1.4 무게의 배합비율 순으로 사용된 과일 또는 과일들의 이름을 제품명의 앞이나 뒤에 붙인다.

7.1.5 제품명에는 과일 품종(예 : 빅토리아 오얏잼)이나 유형(예 : 노란 오얏잼)이 포함될 수 있다.

7.1.6 제품 또는 과일 이름에는 특징을 설명하는 형용사가 포함 될 수 있다.(예 : 씨없는 산딸기 잼)

7.1.7 감귤류 과일이 첨가되거나 첨가되지 않은 잼으로, 그것이 생강, 파인애플, 또는 무화가 열매로 만든 경우에, 그것이 판매되는 국가의 관례에 따라 “생강 마말레이드”, “파인애플 마말레이드” 또는 “무화과 마말레이드”로 명시될 수 있다.

7.2 성분표

7.2.1 완전한 성분표를 배합비율의 크기순으로 “포장식품의 표시에 관한 일반규칙(참조번호, 코덱스규격 1-1981)의 아항 3.2(b)과 (c)에 따라 표지상에 명기하여야 한다.

7.2.2 아스코르빈산이 변색을 막기 위해 첨가된 경우엔, 성분표에 아스코르빈산이라고 기입한다.

7.3 실중량

실중량은 그 제품이 판매되는 나라의 요구에 따라 미터법(국제도량형단위), 상형법 또는 두가지 법을 사용하여 중량으로 표시하여야 한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자, 또는 판매업자의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

7.6 제품 증명

각 통조림에는 제조공장과 그 제품을 확인할 수 있도록 기호나 명문을 양각으로 새기거나, 그렇지 않으면 영구적으로 찍어 놓아야 한다.

8. 시료채취, 분석 및 검사방법

8.1 시료추출

포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격위원회의 시료채취계획(참조번호 CAC/RM 42-1969)을 따를 것.

8.2 검사 절차

8.2.1 가용성 고형물

가용성 고형물은 불용성 고형물과 전화당의 조절에 관계하지 않는 AOAC 방법에 따라 굴절계 방법으로 측정된다.(참조번호 : AOAC 공식 분석방법(1975) 12,22.024와 31.011)

8.2.2 잼속의 칼슘측정

“FAO/WHO 국제식품규격위원회의 권장 방법”에 따르며, (참조번호 CAC/RM 38-1970) 이는 또한 AOAC 방법에도 나타나 있다.(1975) 12, 32.014-32.016 : Complexometry)

8.2.3 통조림 수용량의 측정방법

“FAO/WHO 국제식품규격위원회의 권장 방법”에 따른다.(참조번호 CAC/RM 46-1972)

8.2.4 무기 불순물의 측정

“FAO/WHO 국제식품규격위원회의 권장 방법”에 따른다.(참조번호 CAC/RM 49-1972)

감귤류 마말레이드(Citrus Marmalade)에 관한 코덱스 규격¹⁾ (범세계적 규격)

1. 범 위

1.1 이 규격은 감귤류로 만든 제품에 적용되며, 일반적으로 “마말레이드”라고 하는데, 일반 및 특수 규정이 적용된다.

1.2 이 규격이 적용되지 않는 것은 :

(a) 감귤류가 아닌 다른 과일로 제조된 제품

(b) 관습적으로 그 과일을 마말레이드라고 불려지나, “FAO/WHO 국제식품규격위원회의 잼(과일 설탕 절임류) 및 젤리류의 국제권장 규

1) 전 CAC/RS 80-1976

격"에서 정한 잼의 요구사항에 일치되는(감귤류 과일의 첨가여부에 관계없이) 생강, 파인애플 혹은 무화과로 만든 제품

(c) 비탄수화물 감미료로 당뇨병 환자를 위해 만들어진 제품 혹은 저당분 함유 제품, 그리고 이 규격의 최저 요구기준에 따르지 않고, 나라에 따라 일반적으로 마말레이드라고 불리우는 제품

(d) 공업용의 목적으로 제조된, 그리고 그렇게 표시된 제품

2. 정 의

2.1 제품의 정의

2.1.1 "마말레이드"는 2.2.1항에서 정의한 대로 마련된 감귤류 가공 공정을 거쳐서 된 제품으로

(a) 완전한 과일, 과육, 또는 껍질의 전체 또는 일부를 벗겨서 만든 과일 퓨레

(b) 껍질을 제거하거나 또는 제거하지 않고 만든 감귤류 주스들

(c) 탄수화물 감미료로 물을 섞거나 섞지 않고

(d) 알맞게 점도를 갖도록 처리된 것

2.1.2 "젤리 마말레이드"는 얇게 찢은 껍질의 작은 부분이 제거된 것을 제외한 비가용성 고형물 또는 모든 비가용성 고형물로 2.1.1항에서 설명한 대로 만들어진 제품이다.

2.2 기타 정의

2.2.1 "가공 감귤류" 또는 "가공 감귤류 성분"은 다음의(a)~(c)에 정의된 것을 말한다.

(a) 날것, 가공된 것, 또는 건조시킨 것 및 저장된 과일로 가공된 : 그리고

(b) 줄기, 꼭지, 및 씨가 제거되고 과육, 즙, 농축액, 추출액, 그리고 껍질을 포함하는 질적으로 상하지 않은 신선한 감귤류로 가공된 : 그리고

(c) 제조관리수칙에 따라 처리하는 도중 손실된 것을 제외하고 모든 천연가용성 고형물 추출물을 포함하는 것.

3. 필수 조성 및 품질 요소

3.1 조 성

3.1.1 원재료

- 2.2.1항에서 규정한 대로 가공된 감귤류 과일 성분

- 자당, 전화당, 전화당 시럽, 과당, 과당 시럽, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽을 포함하는 국제식품규격위원회가 규정한 하나 또는 그 이상의 탄수화물 감미료(설탕류)

3.1.2 부재료

- 감귤류 주스

- 정 유(Essential Oils)

- Spirituous liquors

- 버터, 마아가린, 기타 식용 동·식물성 기름(소포제로 사용)

- 꿀

3.2 가공방식

제품은 완성된 마말레이드의 무게 비율 각 100에 대해 가공된 감귤류 과일 성분의 무게 비율 20이상이 되어야 한다. 과일에 상당량 부착되어 있는 껍질은 과일 최저함량규정을 만족시키기 위한 과일 성분의 한부분으로 고려할 수 없다.

농축된 또는 희석된 과일 성분이 사용되는 경우, 성분은 농축 또는 희석된 제품의 가용성고형물과 천연 과일 원액의 가용성고형물(단순강도) 사이의 관계에 의해 측정된 단순강도와 동등한 양을 기준으로 한다.

3.3 가용성 고형물(완제품)

완제품의 가용성 고형물은 65% 미만이어서는 안된다.

3.4 품질 기준

3.4.1 일반요건

완제품은 점성을 가지거나 반고체 상태이어야 하며, 부재료로 첨가된 향미를 고려한 상태에서 사용된 과일 성분의 종류와 품종에 따른 정상적인 색깔과 맛을 지녀야 한다.

제품은 사실상 씨나 씨 조각 또는 식물의 이물질을 포함하지 않아야 하며 과일에 보통 존재하는 이외의 기타 결함이 없어야 한다.

3.4.2 "결함"의 구분

3.4.1항에 기술된 적격품질 요구사항의 하나 또는 그 이상에 부합지 못하는 포장품은 "결함이 있는 것"으로 간주된다.

3.4.3 롯트수락

3.4.2항에서 규정한 "결함"의 수가 국제식품규격위원회의 "포장식품의 시료채취계획"(참조번호, CAC/RM 42-1969)의 적절한 시료채취계획(AQL-6.5)의 합격수(C)를 초과하지 않으면 그 롯트는 3.4.1항에 언급된 적격품질요건을 만족하는 것으로 간주한다.

4. 식품 첨가물

4.1 산성화제 및 pH조절제

4.1.1 구연산

4.1.2 사과산

4.1.3 젖 산

4.1.4 L-주석산

4.1.5 푸마릭산(Fumaric)

4.1.6 4.1.1항에서 4.1.5항까지 나열된 모든 산의 나트륨, 칼륨 및 칼슘염

4.1.7 나트륨과 탄산칼륨

4.1.8 나트륨과 중탄산칼륨

최대사용량

pH를 2.8~3.5수준으로 유지할 수 있는 충분한 양.

L-주석산, 푸마르산 및 그들의 염류는 산으로 표시하여 3,000mg / kg

4.2 소포제

4.2.1 식용유 지방산의 단일 및 이중글리세리드

최대사용량 ; 거품을 억제하는데 필요한 양

4.2.2 이황화 폴리실록세인 10mg / kg

4.3 증점제

4.3.1 펙틴(non-amidated)

4.3.2 펙틴(amidated)

최대사용량 ; GMP에 의해 제한 5 g / kg

4.4 색 소

4.4.1 카라멜 색소(아황산 암모니아염에 의하지 않은 것)

최대사용량 ; GMP에 의해 제한

4.4.2 카라멜 색소(아황산 암모니아염에 의한 것)

최대사용량 ; 1.5 g / kg

4.4.3 Sunset Yellow FCF 200mg / kg

4.4.4 Tartrazine

4.4.5 Fast Green FCF

최대사용량 ; 단독 또는 혼합하여 100mg / kg (단, Lime Mar- malade 일 경우)

4.5 보존료

4.5.1 소르빈산과 소르빈산 칼륨염

최대사용량 ; 단독 또는 혼합하여 500mg / kg

4.5.2 이산화 유황(원료에서 전이된 것)

최대사용량 ; 완제품에 기초하여 100mg / kg

4.6 향미료

천연 감귤류 과일 엘센스 GMP에 의해 제한

4.7 산화방지제

L-아스코르빈산 500mg / kg

5. 위 생

5.1 본 규격의 규격에서 정한 제품은 "과·채류 통조림의 국제권장 위생실시규범"(참조번호 CAC / RCP 2-1969)에 따라서 제조할 것을 권장한다.

5.2 "제조관리수칙"상 가능한 범위내에서 제

품에는 분순물이 없어야 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 시험하였을 때 제품에는,

(a) 정상적인 보관상태에서 자랄 수 있는 미생물이 없어야 하며

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것.

6. 무게 및 용량

6.1 용기충전

6.1.1 최소 충전

용기는 제품으로 충분히 채워져 있어야 한다. 단단한 용기에 포장하였을 때, 제품은 용기의 물용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.(8.2.3 항 참조)

6.1.2 "결함"의 구분

6.1.1항의 최소 충전(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 "결점 있는 것"으로 간주된다.

6.1.3 롯트수락

"결함"의 수가 국제식품규격위원회의 "포장식품의 시료채취계획"(참조번호, CAC / RM 42-1969)의 적절한 시료채취계획(AQL-6.5)의 합격수(C)를 초과하지 않으면 그 롯트는 6.1.1항에 언급된 적격품질요건을 만족하는 것으로 간주한다.

7. 표 시

"포장식품의 표시에 대한 일반기준" 1, 2, 4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별 조항이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품의 명칭은 적절하게 "마말레이드" 혹은 "젤리 마말레이드"이어야 한다.

7.1.2 오직 오렌지만으로 만들어지지 않은 제품의 경우, 그 제품의 명칭은 제품 재료에 쓰인 감귤류 과일명으로 포함해야 한다. 단, 오렌지를 제외한 감귤류 과일의 비율이 과일 내용물의 무게로 10%를 초과하지 않을 경우에는 그 이름이 포함되지 않아도 된다.

7.1.3 7.1.2항에서 참작할 경우를 제외하고, 두 가지 이상의 감귤류 과일로 만든 제품은 비율을 많이 차지하는 과일 순으로 그 명칭을 제품명에 포함시켜야 한다.

7.1.4 제품의 명칭은 감귤류 품종 명칭을 포함할 수 있다.

(예 : "발렌시아 오렌지 마말레이드")

7.1.5 제품은 시판되는 나라의 실정에 맞추어 들어있는 겹질의 양과 형태에 따라 명령될 수 있다.

7.1.6 식품의 성분에 분명히 조미향이 첨가되었을 경우에는 식품의 명칭에 “×로 가향” 또는 “×향”과 같이 적절한 양식으로 조미향이 병기하여야 한다.

7.2 성분표

7.2.1 완전한 성분표를 배합비율의 크기 순으로 “포장식품의 표시에 관한 일반기준(참조번호, 코덱스 규격 1-1981)의 3.2(b)항과 (c)에 따라 표시상에 병기하여야 한다.

7.2.2 아스코르빈산이 변색을 막기 위해 첨가된 경우엔, 성분표에 아스코르빈산이라고 기입한다.

7.3 실중량

실중량은 그 제품이 판매되는 나라의 요구에 따라 미터법(국제도량형 단위), 상형법 또는 두가지 법을 사용하여 중량으로 표시하여야 한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 유통업자, 수입업자, 수출업자, 또는 판매업자의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

7.6 제품증명

각 통조림은 제조공장과 그 제품을 확인할 수 있도록 약호나 명문으로 양각으로 새기거나, 그렇지 않으면 영구적으로 찍어 놓아야 한다.

8. 분석 및 시료추출 방법

8.1 시료추출

“포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격위원회의 시료추출계획”(참조번호 CAC/RM 42-1969)을 따를 것.

8.2 검사 절차

8.2.1 가용성 고형물

가용성 고형물은 불용성 고형물과 전화당의 조절에 관계하지 않는 AOAC 방법에 따라 굴절계방법으로 측정된다.

(참조번호 AOAC의 공식분석방법(1975) 12, 22.024와 31.011)

8.2.2 마말레이드의 칼슘 측정

“FAO/WHO 국제식품규격위원회권장방법”(참조번호 CAC/RM 38-1970)과 AOAC 방법(1975) 12-32.014에서 32.016에 따른다.(Complexometry)

8.2.3 용기의 물 수용량 측정

“FAO/WHO 국제식품규격위원회권장방법”을 따른다.(참조번호 CAC/RM 46-1972).

(계속)