

## 五目飯缶詰

制定 昭和52年 3月30日

改正 令和 5年 3月14日

(RICE WITH MIXED VEGETABLES, CANNED)

## 1 総則

## 1.1 適用範囲

この仕様書は、非常用糧食として使用する五目飯缶詰（以下、缶詰という。）について規定する。

## 1.2 種類

種類は、表1による。

表1－種類

種類	物品番号	注記
五目飯缶詰	8940-315-9812-5	缶体外面OD色
五目飯缶詰, B	—	缶体外面無彩色

## 1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は、種類による。

例1 五目飯缶詰

例2 五目飯缶詰, B

## 1.4 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲内において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## a) 規格

J I S G 3303 ぶりき及びぶりき原板

J I S Z 1506 外装用段ボール箱

J I S Z 1507 段ボール箱の形式

J I S Z 1571 食品缶詰用金属缶の仕様

飲食品及び油脂についての検査方法（昭和51年農林省告示第1074号）

しょうゆの日本農林規格（平成16年農林水産省告示第1703号）

食用植物油の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）

農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年農林水産省告示第1305号）

日本無機薬品協会規格 けい酸ナトリウム（けい酸ソーダ）

N D S Z 0001 包装の総則

N D S Z 8011 角形銘板

N D S Z 8201 標準色

## b) 法令等

計量法（平成4年法律第51号）

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

装備品等の製造設備等の認定に関する訓令（昭和50年防衛庁訓令第44号）

農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244号）

## 2 製品に関する要求

## 2.1 認定

この缶詰には、装備品等の製造設備等の認定に関する訓令が適用される。

## 2.2 全般

この缶詰は、食品衛生法及び関連規則に基づき製造されたものでなければならない。

## 2.3 材料

材料は、表 2 による。

表 2－材料

項目	規定又は基準		
玄米	当該年産のものとし、農産物規格規程に定める水稲うるち玄米の 2 等以上		
にんじん	鮮度良好で病虫害、す、きずなどがないもの		
ごぼう			
油揚げ	a) 肉質及び香味良好で、食品衛生上有害なものがなく適度のきつね色を有し、厚さ 3 mm～5 mm のもの b) 揚げ油は、食用植物油脂の日本農林規格の精製大豆油以上		
乾しいたけ	品質良好、乾燥十分で病虫害のないもの		
食用油脂	食用植物油脂の日本農林規格の大豆サラダ油		
たけのこ	香味、色沢及び鮮度良好なたけのこで、十分ボイルされたもの又は農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格のたけのこ大型缶詰 1 8 リットル缶		
しょうゆ	しょうゆの日本農林規格のこいくちしょうゆ		
砂糖	上白糖（水分 1.5%以下、糖度 96%以上）		
食塩	精製塩		
グルタミン酸ナトリウム	L-グルタミン酸ナトリウム 99.0%以上を含む。		
5'－リボヌクレオチド二ナトリウム	白色の結晶性粉末で、無臭のものとし、次による。		
	区分	5'－イノシン酸二ナトリウム	5'－グアニル酸二ナトリウム
	含有比	1	1
	含量	97.0%～102.0%（無水物換算）	
水分	26%以下		

## 2.4 加工

加工は、次による。

### 2.4.1 前処理

前処理は、次による。

- 玄米をとう精（管理上とう精度は 91%を標準とする。ただし、とう精歩留りは契約担当官等の承認を受けるものとする。）して精米とし十分に選別の上、2.4.3 を基準にして、1 仕込み分を洗米（水漬け）した後、水切りをする。
- にんじん、ごぼうは、十分に選別の上、よく水洗いし、水切り後不可食部を取り除き、長さ約 20mm、幅約 5mm、厚さ約 5 mm に切断し、2.4.3 を基準にして 1 仕込み分を湯通しし、水切りをする。
- 油揚げは、十分に選別の上、2.4.3 を基準にして 1 仕込み分を湯通しし、水切り後、長さ約 3 0 mm、幅 3 mm ～ 5 mm に切断する。
- たけのこは、十分に選別の上、よく水洗いし、水切り後不可食部を取り除いて、長さ約 1 0 mm、幅約 1 0 mm、厚さ約 2 mm に切断し、2.4.3 を基準にして 1 仕込み分をゆでたのち味付けをし、水切りする。
- 乾しいたけは、十分に選別上、石づきを取り、不純物などを取り除き、2.4.3 を基準にして 1 仕込み分をよく水洗い（水漬け）し、水切り後、長さ 5 mm～3 0 mm、幅 5 mm～1 0 mm に切断する。

#### 2.4.2 ひょう（秤）量

ひょう（秤）量は、2.4.3を基準にして2.4.1の材料及び2.4.3の調味液材料を1仕込み分それぞれひょう（秤）量する。この場合、仕込み単位ごとに差があってはならない。

#### 2.4.3 配合

配合は、1缶当たり表3を標準とする。

材料		配合	注記
主原料	精米	141	洗米（水漬け）前の質量を示す。
	にんじん	12	切断後の質量を示す。
	ごぼう	12	
	油揚げ	12	湯通し前の質量を示す。
	たけのこ	8.5	切断後の質量を示す。
	乾しいたけ	6	不純物など除去後（乾物として）の質量を示す。
調味液	しょうゆ	8	—
	サラダ油	5.6	
	砂糖	4	
	食塩	2.5	
	グルタミン酸ナトリウム	0.2	
	5'－リボヌクレオチド二ナトリウム	0.02	
	水	適量	

#### 2.4.4 混合

混合は、2.4.2でひょう（秤）量した材料を、主原料と調味液とに区分して、それぞれよく混合調整する。ただし、精米とサラダ油は、あらかじめ混合するものとする。

#### 2.4.5 肉詰め

肉詰めは、2.4.4で混合調整された主原料を総仕込数で除した質量を1缶分とし、ひょう（秤）量肉詰め（肉詰めの際の配合は若干の変動があってもよい。）した後、2.4.4で混合調整された調味液の計算量をひょう（秤）量して注液する。この場合、主原料が液面に露出してはならない。

#### 2.4.6 蒸煮

蒸煮は、蒸煮箱中で十分炊き上がるまで行う。

#### 2.4.7 巻締め

巻締めは、蒸煮後直ちに行う。ただし、真空度及び品質確保のために缶内中心温度を調整するに要する時間的余裕を設けても差し支えない。

なお、巻締めを終了した缶詰は、殺菌、検査など以後適正な加工方法により製品とする。

#### 2.5 内容量（乾燥固形量）

内容量（乾燥固形量）は、147g以上とする。

#### 2.6 品質

品質は、次による。

##### 2.6.1 水分

水分は、57%～61%とする。

##### 2.6.2 真空度

真空度は、33.3kPa以上とする。

### 2.6.3 水分の分布

水分の分布は、良好でなければならない。

### 2.6.4 外観

外観は、缶体にさび、汚れ、きず及び塗膜はく離の甚だしいものがなく、巻締部その他の部分に影響のある変形（き裂などを含む。）がないものとする。

### 2.6.5 音響

音響は、膨張などによる音響不良があってはならない。

### 2.6.6 品位

品位は、次による。

- 炊き方が十分で、炊き崩れなどがないものとする。
- 配合、混合状態が良好であり、異物などの混入があってはならない。
- 色沢は、良好でなければならない。
- 香味良好で、異味異臭がないものとする。
- 主原料（精米以外のもの）の形態、大きさは適当でなければならない。

## 2.7 容器

容器は、J I S Z 1571によるほか、表4による。

表4－容器

単位 mm

種類	材質		板厚		内径 <sup>a)</sup>	高さ <sup>b)</sup>	内容積 <sup>c)</sup> (ml)
	胴	底蓋及び蓋	胴	底蓋及び蓋			
ツナ1号缶	J I S G 3303による。		0.23	0.26	98.9	59.3	402.0
<b>注記</b> 寸法などは、標準を示す。 <b>注<sup>a)</sup></b> 内径の許容差は、±0.1mmとする。 <b>注<sup>b)</sup></b> 高さの許容差は、±0.5mmとする。 <b>注<sup>c)</sup></b> 内容積の許容差は、±2%とする。							

### 2.7.1 外面の彩色

外面の彩色は、次による。

- 容器の外面は、“五目飯缶詰，B”を無彩色とするほか、塗装又は印刷により彩色する。ただし、缶蓋の巻締部付近及び缶胴の接合部付近は彩色しない。
- 塗料及び印刷インキは、食品衛生上適切な品質で、付着性及び耐候性のよいものを使用する。
- 色は、N D S Z 8201の色番号2314（OD色7.5Y 3/1）を標準とし、それと比べて著しい差のないものとする。

### 2.7.2 内面塗装

容器の内面は、エポキシフェノール系塗料又はこれと同等以上のものを用い、食品衛生上適切な品質で、付着性のよいものを使用する。

### 2.7.3 密封

容器の密封は、完全でなければならない。

## 3 品質保証

### 3.1 試料の抜き取り

試料の抜き取りは、飲食物品及び油脂についての検査方法の第1方式検査方法による。ただし、包装及び包装の表示については、抜取箱数を試料とする。

### 3.2 ロットの大きさ

ロットの大きさは、原則として最大1日の製造数量とする。

### 3.3 監督・検査

監督及び検査は、契約担当官等が定める監督・検査実施要領による。

## 4 出荷条件

### 4.1 包装

包装は、表5によるものとし、端数がある場合は、これに準じて行う。

表5－包装

区分		規定	要領
外装	段ボール箱	a) J I S Z 1 5 0 6の両面段ボール箱4種とする。 b) 箱の形式は、J I S Z 1 5 0 7の0201とする。 c) 寸法は、2.7に規定する缶24缶を1段12缶の2段積にできるものとする。 d) 箱の接合は、平線又は接着剤によるものとする。	1. 缶詰24缶及び缶切4個を段ボール箱に収める。 2. 外フラップと内フラップは、接着剤で接着する。 3. テープで上下面ともI形に封かんする。 4. 海上自衛隊用の製品には、包装用バンドを外フラップの接合線と直角の方向に二の字に掛け、締め付ける。
	接着剤	日本無機薬品協会規格 けい酸ナトリウム（けい酸ソーダ）又はこれと同等以上のものとする。	
	テープ	幅50mm以上のものとする。	
	包装用バンド	幅15.5mm以上のものとする。	

### 4.2 包装の表示

包装の表示は、次による。

#### 4.2.1 個装の表示

個装の表示は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、食品衛生法及び計量法の規定に基づき、次の表示を行う。

- a) 缶蓋の表示は、図1に示す2段表示又は3段表示のいずれかの表示を行う。ただし、打ち出し表示を行う場合は、打ち出しによって缶に亀裂などが生じないようにする。

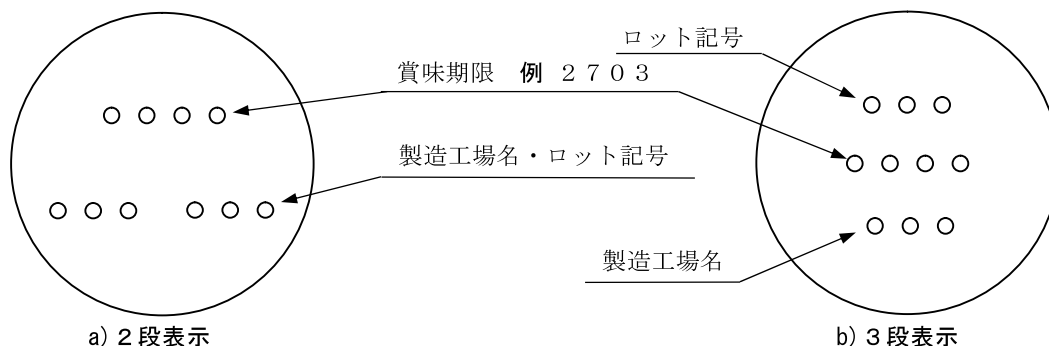


図1－缶蓋の表示

b) 缶胴部の表示は、図2に示す表示を黒でにじみ及び退色しにくいものを用いて鮮明に印刷する。

#### 使用法

沸騰湯中で約25分間  
以上加熱すれば、通常  
3日間は喫食できるが、  
食前に温めれば更によ  
い。

#### 五 目 飯

転売禁止

原材料名 精米、にんじん、ごぼう  
油揚げ、たけのこ、しょうゆ(小麦を含む)、  
乾しいたけ、サラダ油  
砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)  
内 容 量 350g  
防 衛 省  
製造所固有記号は、缶蓋下段に記載

注記1 食品衛生法及び関連規則に基づき名称、原材料名等(添加物に含まれる特定原材料等を含む。)を記入する。

注記2 用字及び書体は、NDS Z 8011による。

#### 図2－缶胴部の表示

#### 4.2.2 外装の表示

外装の表示は、NDS Z 0001の表示・標識によるほか、調達要領指定書によって指定する場合を除き、次に示す項目を2面及び4面に行う。また、5面及び6面には、品名(製品の呼び方)及び転売禁止が確認できる表示をする。

- a) 調達要求元の標識 防衛省
- b) 用途 非常用糧食<sup>1)</sup>
- c) 物品番号
- d) 品名(製品の呼び方)
- e) 内容量 350g×24缶
- f) 質量<sup>2)</sup>
- g) 寸法<sup>3)</sup>
- h) 調達年度(納期の年月)  
例 2023年度調達品(2024.3納)
- i) 契約の相手方の名称又はその略号
- j) 賞味期限  
例 賞味期限 2027.3
- k) ロット記号  
例 ○○○
- l) 転売禁止表示  
例 転売禁止

注<sup>1)</sup> 楷書で朱書する。

注<sup>2)</sup> 見掛質量として、平均質量(kg)を記入する。

注<sup>3)</sup> 縦×横×高さの外のり寸法(cm)を記入する。

## 5 その他の指示

### 5.1 承認用見本等

契約の相手方は、製造に先立ち、玄米について契約担当官等の確認を得るとともに、承認用見本として製造仕様書を添付した製品6缶を契約担当官等に提出し、内容物の品位、個装の表示及び色について承認を得なければならない。

### 5.2 保証期限

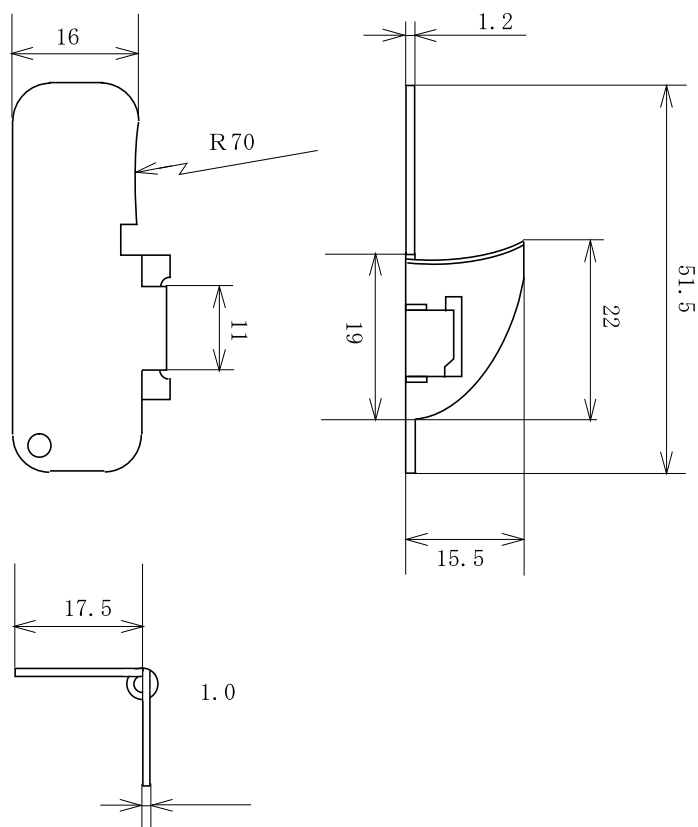
この製品の屋内貯蔵による変質などの保証期限は、3箇年(次年度4月1日から起算する。)とする。

### 5.3 缶切

缶切は、次による。

- 構造は、図3を標準とし、折り畳み式とする。
- 性能は、JIS Z 1571のツナ1号缶を25缶以上切れるものとする。
- 刃部及び柄部とも防せい処理を施すものとする。
- 包装は、缶切1個ずつ連量18.1kg以上のろう引き紙に包み、更に4個をまとめてポリエチレン袋に入れ封をする。

単位 mm



注記 寸法は、標準を示す。

図3—缶切