

防衛省仕様書改正票

D S P

N 5101G(3)

たくあん漬缶詰

制定 昭和 61. 4. 4

改正 平成 30. 6. 26

(PICKLES, CANNED)

この改正票は、DSP N 5101G(たくあん漬缶詰)についてのものであり、DSP N 5101G(2)を含め累積記載されている。この改正票はDSP N 5101Gと併用される。

1.4 a) 規格 中

“J I S Z 1 5 7 1 食品缶詰用金属缶”を“J I S Z 1 5 7 1 食品缶詰用金属缶の仕様”に改める。

2.3.1 a) を次のように改める。

a) 下漬大根は、不可食部分を除いた干し大根を、下漬液(食塩 [約15%], 米ぬか [約3.5%]及び、うこん粉 [約0.1%])に漬け込みを行った後、1食分は、約18 mm, 2食分は約21 mmの厚さに輪切り(太いものは縦割りにしてもよい。)にする。

2.3.3 配合 を次のように改める。

配合は、表3を標準とする。

表3－配合

単位 %

材料		割合	
		1食	2食分
本漬大根	下漬大根	82.0	82.0
	昆布	0.42	0.3
	砂糖	15.5	15.8
	乳酸	1.1	1.1
	グルタミン酸ナトリウム	0.4	0.4
	その他(唐がらしを含む。)	0.58	0.4
調味液	砂糖	17.0	20.0
	食塩	5.0	2.0
	グルタミン酸ナトリウム	0.7	0.7
	乳酸	0.7	0.7
	水	76.3	76.5
	その他(煮液を含む。)	0.3	0.1

2
N 5101G(3)

2.4 内容量 を次のように改める。

2.4 内容量

内容量は、表5を標準とする。

表5－内容量

単位 g

種類	固形量	内容総量
1食分	55以上	85以上
2食分	83以上	105以上

2.6 容器 を次のように改める。

2.6 容器

容器は、JIS Z 1571によるほか、表6による。

表6－容器

単位 mm

区分	種類 ^{a)}	材質		板厚		開口径	開口径 許容差	内容積 (ml)	内容積 許容差
		胴	蓋	胴	蓋				
1食分	301径100グラム ツープース缶	JIS G 3315に よる。	JIS G 3303に よる。	0.155	0.23	74.0	±0.2	100.0	±4 ml
1食分, B									
2食分	301径120グラム ツープース缶			0.17				118.0	±4 %
2食分, B									
注記 寸法などは、標準を示す。									

2.6.2 内面加工・塗装 を次のように改める。

2.6.2 内面加工・塗装

容器の缶胴部内面は、ポリエチレンテレフタレートフィルム(PET)によるラミネート加工とし、缶蓋部内面は、エポキシフェノール系塗料又はこれと同等以上のものによる2回塗装とし、加工及び塗装の状態は良好でなければならない。

3 品質保証 を次のように改める。

3 品質保証

3.1 試料の抜取り

試料の抜取りは、飲食料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、契約担当官が定める監督・検査実施要領による。

4.2 包装の表示 を次のように改める。

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、次の表示を行うものとする。

- 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ものとする。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。

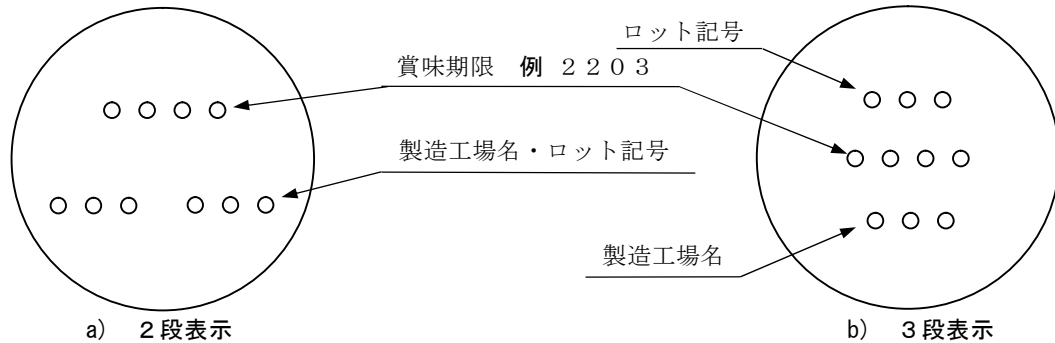


図1－缶蓋の表示

- 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ものとする。ただし、表示の天地の基準は、巻締部を天とする。

たくあん漬 a)	原材料名 大根、昆布、砂糖、食塩、香辛料、 調味料(アミノ酸等)、乳酸、着色料(ウコン粉)
転売禁止	内容総量 b)
	固形量 b)
	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。

注^{a)} 食分を記入する。

例 2食分

注^{b)} 該当する事項を記入する。

例 内容総量 105g

固形量 83g

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面に行うものとする。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¹⁾
- c) 物品番号
- d) 品名（製品の呼び方）
- e) 内容総量
例 105g × 48缶（96食分）

4.

N 5101G(3)

f) 質量²⁾

g) 寸法³⁾

h) 調達年度(納期の年月)

例 2018年度調達品(2019. 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 2022. 3

k) ロット番号

例 ○○○

l) 転売禁止表示

例 転売禁止

注¹⁾ 楷書で朱書する。

²⁾ 見掛質量として、平均質量(kg)を記入する。

³⁾ 縦×横×高さの外のり寸法を(cm)記入する。

防衛省仕様書

D S P

N 5101G

たくあん漬缶詰

制定 昭和 61. 4. 4

改正 平成 26. 12. 22

(PICKLES, 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たくあん漬缶詰（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
たくあん漬缶詰, 1食分	8940-161-9256-5	缶体外面OD色
たくあん漬缶詰, 2食分	8940-161-5324-5	
たくあん漬缶詰, 1食分, B	—	缶体外面無彩色
たくあん漬缶詰, 2食分, B	—	

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は、種類による。

例 1 たくあん漬缶詰, 1食分

例 2 たくあん漬缶詰, 1食分, 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 3 3 0 3 ぶりき及びぶりき原板
J I S G 3 3 1 5 ティンフリースチール
J I S K 1 4 0 8 けい酸ナトリウム(けい酸ソーダ)
J I S Z 1 5 0 6 外装用段ボール箱
J I S Z 1 5 0 7 段ボール箱の形式
J I S Z 1 5 7 1 食品缶詰用金属缶
N D S Z 0 0 0 1 包装の総則
N D S Z 8 0 1 1 角形銘板
N D S Z 8 2 0 1 標準色

飲食物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)

北海道こんぶ製品規格(平成17年道水検(総)第82号)

b) 法令等

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

計量法(平成4年法律第51号)

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は、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。

2.2 材料

材料は、表 2 による。

表 2－材料

項目	規定又は基準
干し大根	当該年産の品質良好なもので、病虫害、変敗、す、きずなどのないものを使用し、水洗いを十分に行い質量を約25%まで乾燥させたもの
昆布	北海道こんぶ製品規格の長切こんぶで、品種は、りしりこんぶ、みついしこんぶ、釧路産ながこんぶ又は、根室産ながこんぶの3等品以上のもの
唐がらし	品質、香味良好なもので、かび、虫害などを認めない乾燥荒びき又は引きわりもの
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。
乳酸	50%乳酸で、食品衛生法の食品添加物公定書に規定されたもの
米ぬか	食品衛生上有害な物質を含まず、異味異臭のないもの
うこん粉	
その他の添加物	食品衛生法の食品添加物公定書に規定されたもの。ただし、使用する場合は、あらかじめ承認を受けるものとする。

2.3 加工

2.3.1 前処理

前処理は、次による。

- a) 下漬大根は、不可食部分を除いた干し大根を、下漬液(食塩[約15%]、米ぬか[約3.5%]及び、うこん粉[約0.1%])に漬け込みを行った後、1食分は、約18mm、2食分は約23mmの厚さに輪切り(太いものは縦割りにしてもよい。)にする。
- b) 昆布は、不純物を取り除き、幅2～3mm、1食分は、長さ約15～25mm、2食分は、長さ約20～30mmに切り、煮上げる。
なお、煮上げた煮液はろ過して調味液に用いる。

2.3.2 ひょう(秤)量

ひょう(秤)量は、2.3.3を基準にして2.3.1の材料及び2.3.3の調味液材料を1仕込み分それぞれひょう(秤)量する。

2.3.3 配合

配合は、表 3 を標準とする。

表 3－配合

単位 %

材料		割合	
		1食分	2食分
本漬大根	下漬大根	82.0	83.0
	昆布	0.42	0.3
	砂糖	15.5	15.8
	乳酸	1.1	0.1
	グルタミン酸ナトリウム	0.4	0.4
	その他(唐がらしを含む。)	0.58	0.4
調味液	砂糖	17.0	20.0
	食塩	5.0	2.0
	グルタミン酸ナトリウム	0.7	0.7
	乳酸	0.3	0.2
	水	76.7	77.0
	その他(煮液を含む。)	0.3	0.1

2.3.4 本漬大根

本漬大根を表3の配合を標準にして漬け込む。

2.3.5 肉詰め

十分に液切りした各材料を本漬大根、昆布及び唐がらしに選別し、2.3.3の配合を標準に肉詰めし、表3の調味液を表4の割合で注液し、殺菌、検査など以後適正な加工方法によって製品とする。

表4－肉詰め

単位 %

材料	割合	
	1食分	2食分
本漬大根	64.0	75.0
調味液	36.0	25.0

2.4 内容量

内容量は、表5を標準による。

表5－内容量

単位 g

種類	固形量	内容総量
1食分	55以上	85以上
2食分	90以上	110以上

2.5 品質

2.5.1 真空度

真空度は、17.3kPa以上とする。

2.5.2 液汁示度

液汁示度は、砂糖用屈折計で示度20度以上とする。

2.5.3 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。

2.5.4 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。

2.5.5 品位

品位は、次による。

- 詰め込み状態が良好で、異物などの混入があってはならない。
- 漬け込みが適度で、歯切れがよいこと。
- 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。

2.6 容器

容器は、JIS Z 1571によるほか、表6による。

表6－容器

単位 mm

区分	種類 ^{a)}	材質		板厚		内径	高さ	内容積 ^{b)} (ml)
		胴	蓋	胴	蓋			
1食分	ポケット4号	JIS G 3315 による。	JIS G 3303 による。	0.155	0.23	74.1	30.5	101.0
1食分, B								
2食分	平3号			0.17			34.7	121.0
2食分, B								

注記 寸法などは、標準を示す。
注^{a)} 容器は、ツーピース缶とする。
注^{b)} 内容積の許容差は、±4%とする。

2.6.1 外面の彩色

外面の彩色は、次による。

- a) 容器の外面は、“たくあん漬缶詰，1食分，B”及び“たくあん漬缶詰，2食分，B”を無彩色とするほか、塗装又は印刷により彩色するものとする。ただし、缶蓋の巻締部付近は彩色しない。
- b) 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ものとする。
- c) 色は、NDS Z 8201の色番号2314(OD色7.5Y 3/1)を標準とする。

2.6.2 内面加工・塗装

容器の缶胴部内面は、ポリエチレンテレ蓋レートフィルム(PET)によるラミネート加工とし、缶蓋部内面は、エポキシフェノール系塗料又はこれと同等以上のものによる2回塗装とし、加工及び塗装の状態は良好でなければならない。

2.6.3 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 検査

検査は、材料、加工、内容量、品質、容器、包装及び包装の表示について行い、それぞれ2.2～2.6及び4の規定に適合しなければならない。

3.2 試料の採取

試料の採取は、飲食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、採取箱数を試料とする。

3.3 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。

4 出荷条件

4.1 包装

包装は、表7によるものとし、端数がある場合は、これに準じて行うものとする。

表7－包装

区分		規定	要領
外装	段ボール箱	a) JIS Z 1506の両面段ボール箱4種とする。 b) 箱の形式は、JIS Z 1507の0201とする。 c) 寸法は、2.6に規定する缶48缶(1食分は48食分、2食分は96食分)を1段12缶の4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48缶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	JIS K 1408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

4.2.1 個装の表示

個装の表示は、食品衛生法及び計量法の規定に基づき、次の表示を行うものとする。

- 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ものとする。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き裂などが生じないようにする。

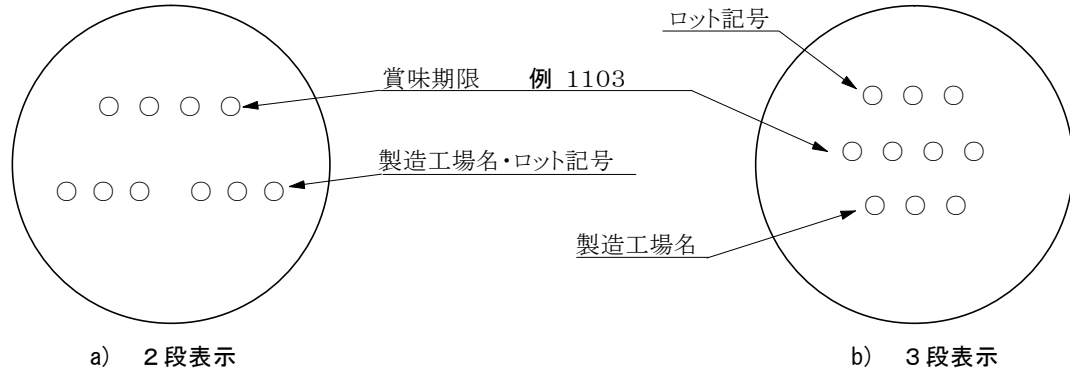


図1－缶蓋の表示

- 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ものとする。ただし、表示の天地の基準は、巻締部を天とする。

たくあん漬 a)	原材料名 大根、昆布、砂糖、食塩、香辛料、 調味料(アミノ酸等)、乳酸、着色料(ウコン粉)
	内容総量 b)
	固形量 b)
	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、原材料名など(添加物に含まれる特定原材料などを含む。)を記入する。

注記2 用字及び書体は、**NDS Z 8011**による。

注^{a)} 食分を記入する。

例 1食分

注^{b)} 該当する事項を記入する。

例 内容総量 110g

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、次に示す項目を2面及び4面に行うものとする。また、5面及び6面には、品名(製品の呼び方)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¹⁾

- c) 物品番号

- d) 品名(製品の呼び方)

- e) 内容総量

例 110g×48缶(96食分)

- f) 質量²⁾

- g) 寸法³⁾

- h) 調達年度(納期の年月)

例 2015年度調達品(2016.3納)

6.

N 5101G

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 2019. 3

k) ロット記号

例 ○○○

注¹⁾ かい書で朱書する。

²⁾ 見掛質量として、平均質量(kg)を記入する。

³⁾ 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、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。