

防衛省仕様書改正票

D S P

N 5106F(1)

コーンドミート缶詰

制定 昭和 61. 12. 12

改正 平成 30. 6. 26

(MEAT, CORNED, CANNED)

この改正票は、DSP N 5106F (コーンドミート缶詰) についてのものであり、DSP N 5106F 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。

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を生じないようにする。

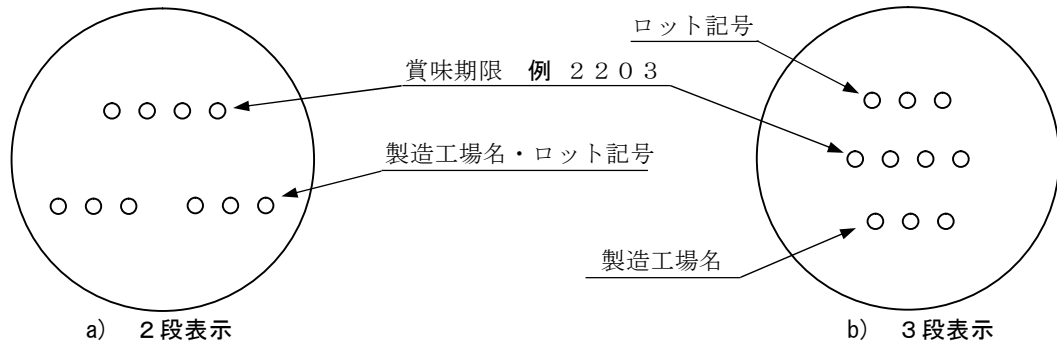


図1－缶蓋の表示

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。

コーンドミート

転売禁止

原材料名 牛肉、馬肉、牛脂、
しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、
香辛料、食塩、調味料(アミノ酸等)

内容量 105g

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

2.

N 5106F(1)

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) 内容量 105g × 48缶
- 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。

原案作成部課等名を、次のように改める。

原案作成部課等名:海上自衛隊 補給本部需品部

防衛省仕様書

D S P

N 5106F

コーンドミート缶詰

制定 昭和61. 12. 12

改正 平成29. 4. 18

(MEAT, CORNED, 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コーンドミート缶詰(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
コーンドミート缶詰	8905-160-5715-5	缶体外面OD色
コーンドミート缶詰, 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 コーンドミート缶詰

例2 コーンドミート缶詰, B

1.4 引用文書等

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)

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)

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)

2 製品に関する要求

2.1 全般

N 5106F

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		
牛肉	a) ももの部位で食品衛生法上有害な欠点を認めないもの b) 種牛、役牛及び乳牛は、使用してはならない。		
馬肉	ももの部位で食品衛生法上有害な欠点を認めないもの		
牛脂	a) 生牛脂及び精製牛脂とし、鮮度良好で、鮮明な色沢を有しているもの b) 香味及び組織が良好であるもの c) 異味、異臭がなく不純物を含まないもの		
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		
香辛料	パプリカその他とし、かび、病虫害などが無い香味良好なもの		

2.3 加工

2.3.1 前処理

肉類の前処理は、けん、膜、筋及び血管などの不適当な部分を取り除き精肉とした後、塩漬けする。

2.3.2 配合

配合は、表3を標準とする。

表3－配合

単位 %

材料		割合
ほぐし肉	牛肉	63
	馬肉	27
	牛脂	10
調味液	スープ(肉を調理した残液をろ過した清浄なもの。)	61.91
	しょうゆ	25.3
	砂糖	12.6
	グルタミン酸ナトリウム	0.15
	5'-リボヌクレチオド二ナトリウム	0.02
	香辛料	0.02

2.3.3 ほぐし肉

ほぐし肉は、2.3.1の塩漬けを終了した精肉から液を分離し、適当な大きさに切断し、蒸煮冷却後ほぐし、牛脂の細砕分を加え、ほぐし肉に仕上げる。

2.3.4 肉詰め

肉詰めは、2.3.3のほぐし肉に2.3.2の調味液を加え、混合、加熱、味付けした後、表4の割合で肉詰めし、以後、殺菌、検査など適正な加工方法によって製品とする。肉詰めは、次による。

表4－肉詰め

単位 %

材料	割合
ほぐし肉	60
調味液	40

2.4 内容量

内容量は、105g以上とする。

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、砂糖用屈折計の示度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。

- 配合状態が良好で、きょう雑物などの混入を認めないものとする。
- 膜及び脂肪の混入は、ほぐし肉の10%以内とする。
- けん、血管、じん帯及び筋は完全に除去しなければならない。
- 肉質は、硬軟が良好でなければならない。
- 色沢は、黒変がなく、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、J I S Z 1 5 7 1 によるほか、表5による。

表5－容器

単位 mm

種類	材質		板厚		開口径	開口径 許容差	内容積 (ml)	内容積 許容差
	缶胴	蓋	缶胴	蓋				
301径120グラム ツープース缶	J I S G 3 3 1 5 に よる。	J I S G 3 3 0 3 に よる。	0.17	0.23	74.0	±0.2	118.0	±4%
注記 寸法などは、標準を示す。								

2.6.1 外面の彩色

外面の彩色は、次による。

- 容器の外面は、“コーンドミート缶詰，B”を無彩色とするほか、塗装又は印刷により彩色するものとする。ただし、缶ふたの巻締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ものとする。
- 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。

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 試料の採取

試料の採取は、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、採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 出荷条件

4.1 包装

包装は、表6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6－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) 箱の寸法は、2.6に規定する缶48缶を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。

- 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を生じないようにする。

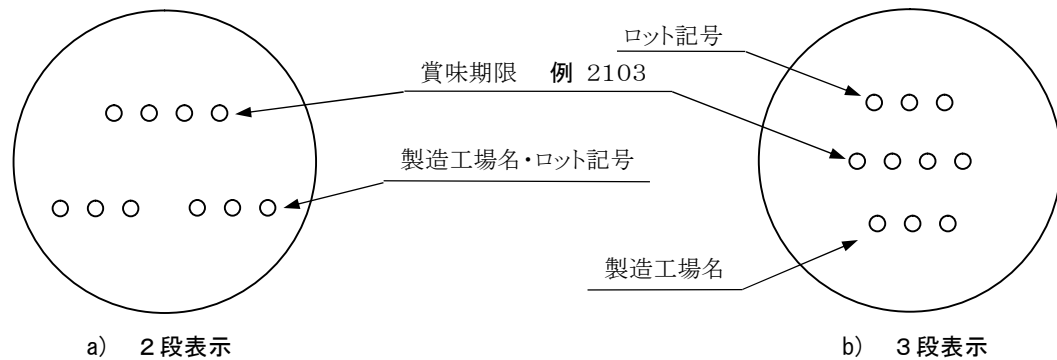


図1－缶蓋の表示

- 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。

コーンドミート

原材料名 牛肉、馬肉、牛脂、
しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、
香辛料、食塩、調味料(アミノ酸等)

内容量 105g

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、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) 内容量 105g×48缶
- f) 質量²⁾
- g) 寸法³⁾
- h) 調達年度(納期の年月)

例 2017年度調達品(2018.3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 2021.3

- 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。

6.

N 5106F

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。