

味付ハンバーグ缶詰

(HAMBURGERS WITHOUT GRAVY, 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味付ハンバーグ缶詰(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 ー種類

種類	物品番号	注記
味付ハンバーグ缶詰	8905-160-5716-5	缶体外面OD色
味付ハンバーグ缶詰, 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 味付ハンバーグ缶詰

例 2 味付ハンバーグ缶詰, 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 食品缶詰用金属缶の仕様
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

飲食料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)

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)

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

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

と畜場法(昭和28年法律第114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		
牛肉	a) 肩、ばら及びび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。		
豚肉	と畜場法による検査合格品で、豚枝肉取引に関する規格〔(社)日本食肉格付協会〕の上以上の精肉で肩、ばら及びびももの部位とする。		
玉ねぎ	鮮度良好で病虫害、変敗、きずなどのないもの		
パン粉	良質の乾燥パン粉		
小麦粉	粗たん白7.5%以下、灰分0.38%以下、酸度0.1%以下、水分14%以下のもの		
うすくちしょうゆ	しょうゆの日本農林規格のうすくちしょうゆ		
こいくちしょうゆ	しょうゆの日本農林規格のこいくちしょうゆ		
食塩	精製塩		
砂糖	上白糖(水分1.5%以下、糖度96.0%以上)		
グリーンピース	香味、色沢及び鮮度良好なもので、病虫害、腐敗、変質、きずなどのないもの若しくは、その冷凍品で腐敗、変質などの欠点のないもの又は農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格によるもの		
グルタミン酸ナトリウム	L-1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	26.0%以下	
香辛料	ペッパーその他とし、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

前処理は、次による。

- a) 原料肉類は、けん、膜、筋、血管などの不適當な部分を取り除き精肉とした後、塩漬けする。
- b) 玉ねぎは、十分に選別の上、鬼皮などの不可食部を取り除き、よく水洗いし、水切りをする。
- c) グリーンピースは、十分に選別の上、よく水洗いし、水切りをする。

2.3.2 配合

配合は、次による。

- a) ハンバーグの配合は、表3を標準とする。

表3－ハンバーグの配合

材料	割合	単位	%
牛肉	66.5		
豚肉	16.5		
玉ねぎ	10.0		
パン粉	5.0		
小麦粉	2.0		
香辛料	適量		

b) 調味液の配合は、表 4 を標準とする。

表 4 - 調味液の配合

材料	割合	単位	%
うすくちしょうゆ	15.0		
こいくちしょうゆ	15.0		
砂糖	18.0		
グルタミン酸ナトリウム	0.1		
香辛料	0.12		
5' - リボヌクレオチド二ナトリウム	0.01		
食塩	適量		
水	51.77		

2.3.3 混合練肉

混合練肉は、前処理の終了した肉類及び玉ねぎを表 3 の配合標準により混合ひき肉とした後、配合量の小麦粉、パン粉及び香辛料を加えて仕上げる。

2.3.4 肉詰め

肉詰めは、混合練肉を成型容器に充填し、煮熟、冷却後切断し、両面を少々焦げる程度に焼き上げた後、表 5 の割合を標準として調味液及びグリーンピースを加えて肉詰めし、以降、適正な加工方法によって製品とする。

表 5 - 肉詰め

材料	割合	単位	%
ハンバーグ	77.3		
グリーンピース	6.4		
調味液	16.3		

2.4 内容量

内容量は、固形量85g以上、内容総量110g以上とする。

2.5 品質

品質は、次による。

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18度以上とする。

2.5.3 外観

外観は、缶体にさび、汚れ、きず及び塗膜剥離の甚だしいものが無く、巻締部その他の部分に影響のある変形(亀裂などを含む。)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。

- 配合状態及び色沢が良好で、著しい煮崩れなどがないものとする。
- 異物の混入がないものとする。
- ハンバーグは、適度の硬さ、弾力を有し歯切れがよいものとする。
- 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

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 ツーピース缶	JIS G 3315によ る。	JIS G 3303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。

- a) 容器の外面は、“味付ハンバーグ缶詰，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 試料の抜き取り

試料の抜き取りは、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) 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) 航空自衛隊用の製品には、缶詰1缶ごとに5.3に規定する缶切を確実に装着する。 2) 缶詰48缶を段ボール箱に収める。 3) 外フラップと内フラップは、接着剤で接着する。 4) テープで上下面ともI形に封かんする。 5) 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

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。

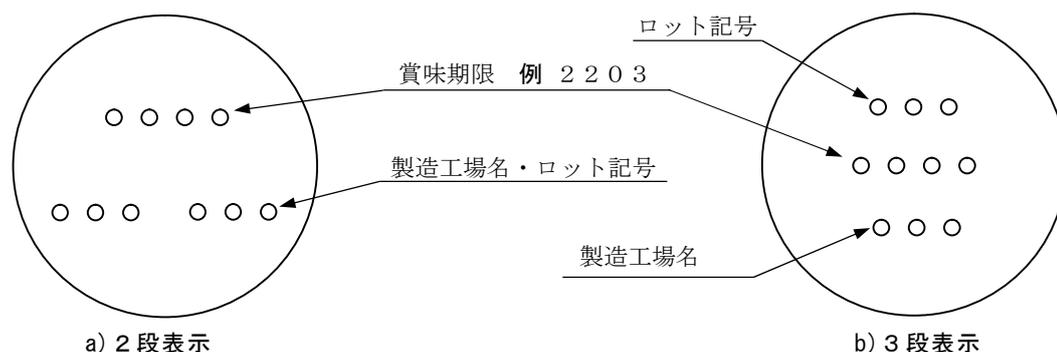


図 1－缶蓋の表示

- 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。

味付ハンバーグ	原材料名	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、グリーンピース、しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)
	内容総量	110g
転売禁止	固形量	85g
	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。

- 調達要求元の標識 防衛省
- 用途 非常用糧食¹⁾
- 物品番号
- 品名（製品の呼び方）
- 内容総量 110g×48缶
- 質量²⁾
- 寸法³⁾
- 調達年度（納期の年月）

例 2018年度調達品(2019. 3納)

- 契約の相手方の名称又はその略号
- 賞味期限

例 賞味期限 2022. 3

6.
N 5107F

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。

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

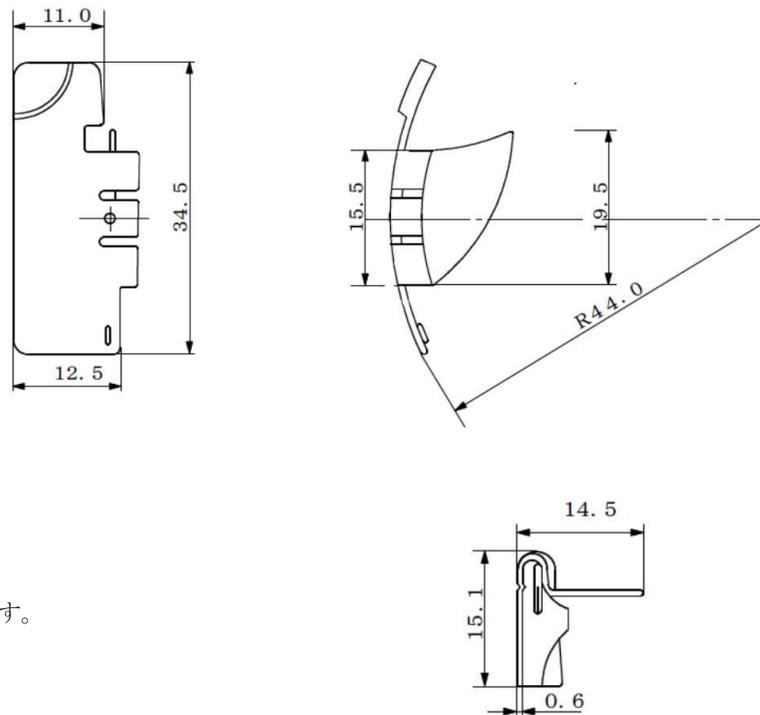
この製品の屋内貯蔵による変質などの保証期限は、3箇年（次年度4月1日から起算する。）とする。

5.3 缶切

缶切は、次による。

- a) 構造は、**図3**を標準とし、缶体に確実に装着できるものとする。
- b) 性能は、**JIS Z 1571**の301径120グラムツーピース缶を切れるものとする。
- c) 刃部及び柄部とも防せい処理を施すものとする。

単位 mm



注記 寸法は、標準を示す。

図3 缶切