

防衛省仕様書改正票

D S P

N 5108E(4)

鶏肉もつ野菜煮缶詰

制定 昭和 62. 12. 16

改正 平成 30. 6. 26

(PICKLES, CANNED)

この改正票は、DSP N 5108E (鶏肉もつ野菜煮缶詰) についてのものであり、
DSP N 5108E (3) を含め累積記載されている。この改正票は DSP N 5
108E と併用される。

1.4 a) 規格 中

“JIS Z 1571 食品缶詰用金属缶” を “JIS Z 1571 食品缶詰用金属缶の仕様” に改める。
“しょうゆの日本農林規格(昭和55年農林水産省告示第288号)” を “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)” に改める。

2.2 材料 中 表2を次のように改める。

表2-材料

項目	規定又は基準												
鶏肉	a) 無骨で肉質、形態、色沢、香味及び鮮度良好なもの b) 内臓、羽毛などの不純物が混入していないもの c) 疾病などによる廃鶏肉を使用してはならない。												
鶏もつ	鮮度良好な内臓可食部(心臓、じん臓、肝臓、砂肝)												
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18 リットル缶												
板こんにゃく	新鮮かつ弾力性に富む上質品で、こんにゃく粉の約20 倍に調整したもの												
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96.0 %以上)												
食用油	食用植物油の日本農林規格の大豆サラダ油												
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												
唐がらし	香味良好であり、かび、病虫害などを認めないもの												
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。 <table border="1"><thead><tr><th>区分</th><th>5'-イノシン酸二ナトリウム</th><th>5'-グアニル酸二ナトリウム</th></tr></thead><tbody><tr><td>含有比</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>含量</td><td colspan="2">97.0 % ~ 102.0 % (無水物換算)</td></tr><tr><td>水分</td><td colspan="2">26.0 %以下</td></tr></tbody></table>	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	
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												

2.6 容器 を次のように改める。

2.6 容器

容器は、J I S Z 1 5 7 1によるほか、表4による。

表4－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180グラム ツーピース缶	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	181.0	±6 ml
注記 寸法などは、標準を示す。								

単位 mm

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。

4.2 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。

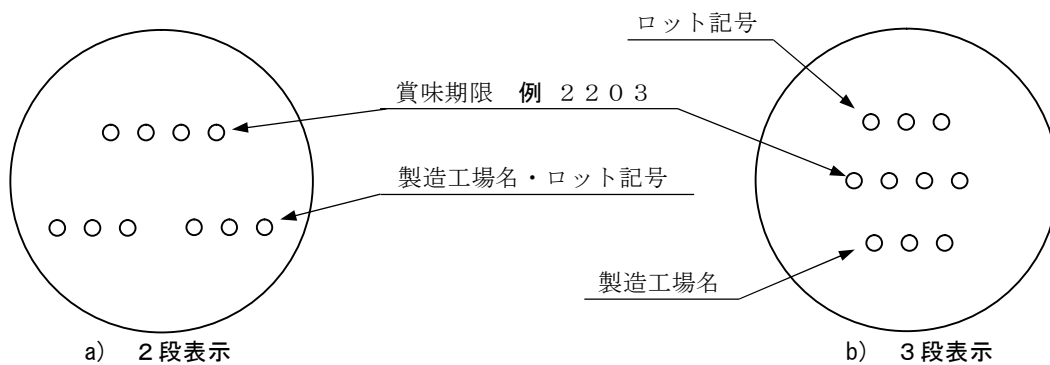


図1－缶蓋の表示

- 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。

鶏肉もつ野菜煮

転売禁止

原材料名 鶏肉、鶏もつ、板こんにゃく、
たけのこ、しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、
食用油、唐がらし、調味料(アミノ酸等)
内 容 量 135g
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。

- 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 135g × 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、次のとおり改める。

原案作成部課等名:航空自衛隊 補給本部需品部

防衛省仕様書

D S P

N 5108E

制定 昭和62. 12. 16

改正 平成21. 4. 13

鶏肉もつ野菜煮缶詰

(CHICKEN AND 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鶏肉もつ野菜煮缶詰(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
鶏肉もつ野菜煮缶詰	8940-160-5719-5	缶体外面OD色
鶏肉もつ野菜煮缶詰, 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 鶏肉もつ野菜煮缶詰

例2 鶏肉もつ野菜煮缶詰, 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 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)

しょうゆの日本農林規格(昭和55年農林水産省告示第288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)

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

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		
鶏肉	a) 無骨で肉質、形態、色沢、香味及び鮮度良好なもの b) 内臓、羽毛などの不純物が混入していないもの c) 疾病などによる廃鶏肉を使用してはならない。		
鶏もつ	鮮度良好な内臓可食部(心臓、じん臓、肝臓、砂肝)		
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18リットル缶		
板こんにやく	新鮮かつ弾力性に富む上質品で、こんにやく粉の約20倍に調整したもの		
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)		
食用油	食用植物油の日本農林規格の大豆サラダ油		
グルタミン酸ナトリウム	L-1水塩として、純度99%以上のもの		
唐がらし	香味良好であり、かび、病虫害などを認めないもの		
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
	純度	99%以上(乾燥物中)	
水分	26%以下		

2.3 加工

加工は、次による。

2.3.1 前処理

前処理は、次による。

- 鶏肉類は、けん、膜、筋、血管などの不適当な部分を取り除き、十分に選別した後、適当な大きさに切断する。
- たけのこは、十分に選別、不可食部分を除きボイルした後千切りにし、あくぬき、水切りする。
- こんにやくは、千切りにし、ボイルした後水洗いし、水切りをする。

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	
鶏肉	36.0	
鶏もつ	16.0	
たけのこ	12.0	
板こんにやく	16.0	
食用油	3.7	
調味液	しょうゆ	11.0
	砂糖	5.0
	唐がらし	0.08
	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

2.3.3 いため加工

いため加工は、次による。(いため歩留まりは、54%を標準とする。)

- a) 切断した鶏肉類は、食用油でいためた後、表3の配合量の調味液などを加え味付け後液切りする。
- b) 前処理を施したたけのこ、こんにゃくは、食用油でいためた後、2.3.3 a)の液切りした残液を加え味付け後、液切りする。

2.3.4 肉詰め

肉詰めは、いためた材料を表3の配合を標準としてよく混合し、肉詰めし、2.3.3 b)の調味液残液をろ過した液を注液後、殺菌、検査など以後適正な加工方法により製品とする。

2.4 内容量

内容量は、135g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17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又は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つてはならない。

2.5.5 品位

品位は、次による。

- a) 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。
- b) 異物の混入がないものとする。
- c) いため方が十分で特有のてりを有するものとする。
- d) 香味良好で、異味異臭がないものとする。

2.6 容器

内容物を充てんし、巻締めした容器は、JIS 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	高さ ^{a)}	内容積 (ml)
	胴	ふた	胴	ふた			
301径180グラム ツープース缶	JIS G 3315 による。	JIS G 3303 による。	0.17	0.23	74.1	46.8	181.0
注 ^{a)} 高さの許容差は、±0.5mm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、“鶏肉もつ野菜煮缶詰，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。
- 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 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。

3.3 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5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5－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。 b) 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

包装の表示は、次による。

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) 缶ふたの表示は、**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。

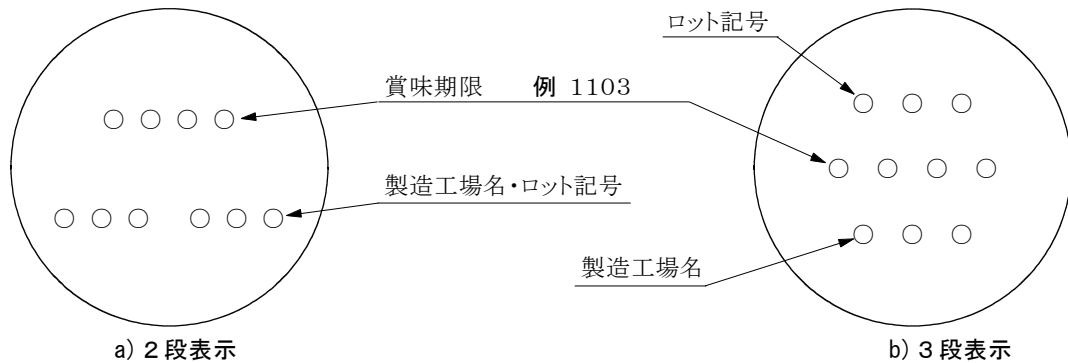


図1－缶ふたの表示

- 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。

鶏肉もつ野菜煮	原材料名 鶏肉、鶏もつ、板こんにやく、 たけのこ、しょうゆ(小麦を含む。)、砂糖、 食用油、唐がらし、調味料(アミノ酸等) 内容量 135g 防衛省 製造所固有記号は、缶ふた下段に記載
---------	---

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。

- 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 135g×48缶
- f) 質量²⁾
- g) 寸法³⁾
- h) 調達年度(納期の年月)

例 2009年度調達品(2010.3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 2013.3
- 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 5108E

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。