

防衛省仕様書改正票

D S P
N 5109F(1)

鶏肉野菜煮缶詰

制定 昭和62年12月16日

改正 令和 4年 8月12日

(CHICKEN AND VEGETABLES,CANNED)

この改正票は、D S P N 5 1 0 9 F (鶏肉野菜煮缶詰) についてのものであり、D S
P N 5 1 0 9 F と併用される。

1.4 a) 規格 中

- “J I S G 3 3 0 3 ぶりき及びぶりき板” を
“J I S G 3 3 0 3 ぶりき及びぶりき原板” に、
“J I S K 1 4 0 8 けい酸ナトリウム (けい酸ソーダ)” を
“日本無機薬品協会規格 けい酸ナトリウム (けい酸ソーダ)” に改める。

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需品整備課

防衛省仕様書

D S P
N 5109F

鶏肉野菜煮缶詰

制定 昭和 62. 12. 16

改正 平成 30. 6. 26

(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
鶏肉野菜煮缶詰	8940-161-6353-5	缶体外面OD色
鶏肉野菜煮缶詰, 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 鶏肉野菜煮缶詰

例 2 鶏肉野菜煮缶詰, 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)

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		
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) 疫病などによる廃鶏肉を使用してはならない。		
さといも	鮮度良好なもので、病虫害、変敗、きずなどがなく、水洗いを十分に行い土砂などを取り除いたもの		
ごぼう	鮮度良好なもので、病虫害、変敗、きず、すなどがなく、水洗いを十分に行い土砂などを取り除いたもの		
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		
にんじん	鮮度良好なもので、病虫害、変敗、きず、すなどがなく、水洗いを十分に行い土砂などを取り除いたもの		
しいたけ	品質良好で、病虫害などがなく、土砂及び不純物を除去したもの		
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)		
水あめ	食品衛生上有害な物質を含まず、異味異臭のないもの		
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	

2.3 加工

2.3.1 前処理及び味付け

前処理及び味付けは、次による。

- 鶏肉は、20mm程度のさいの目状に切り、表 3 の調味液で歩留まり50%程度になるよう煮込み、味付けする。また、煮込み残液は、ごぼう、たけのこ及びしいたけの味付けに使用する。
- さといもは、15mm程度のさいの目状に切り、食塩、砂糖、化学調味料などで味付けする。
- ごぼうは、乱切りにした後、十分に水にさらし、あくぬき、鶏肉の煮込み残液で味付けする。
- たけのこは、2mm程度の厚さに薄切りし、鶏肉の煮込み残液で味付けする。
- にんじんは、乱切りにし、砂糖で味付けする。
- しいたけは、石づきの固い部分を切除して乱切りにし、鶏肉の煮込み残液に砂糖を加えた液で甘口に

味付けする。

2.3.2 調味液の配合

調味液の配合は、表 3 を標準とする。

表 3 - 調味液の配合

単位 %

材料	割合
しょうゆ	20.0
砂糖	20.0
水あめ	5.2
食塩	1.28
グルタミン酸ナトリウム	0.5
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.02
スープ	53.0

2.3.3 肉詰め

a) 肉詰めの割合

肉詰めの割合は、表 4 を標準とする。

表 4 - 肉詰めの割合

単位 %

材料	割合
鶏肉	50
さといも	20
ごぼう	12
たけのこ	8
にんじん	6
しいたけ	4

b) 肉詰め

2.3.1の各材料を、2.4の内容及び表 4 の割合で、液切りした固形物をひょう(秤)量し、各材料を混ぜないよう肉詰めした後、殺菌、検査など適正な加工方法で製品とする。

2.4 内容量

内容量は、75g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 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なく、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。

2.5.3 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。

2.5.4 品位

品位は、次による。

a) 詰め込み状態及び煮込みが良好で、異物などの混入を認めないものとする。

b) 色沢は、良好で、甚だしい煮崩れなどがないものとする。

c) 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、“鶏肉野菜煮缶詰，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、缶蓋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、N D S Z 8 2 0 1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、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・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) 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) 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	J I S K 1 4 0 8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。

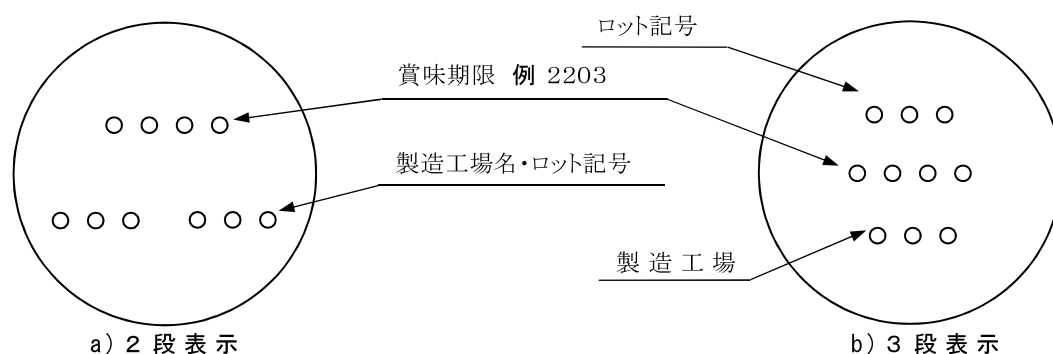


図 1 - 缶蓋の表示

- 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。

鶏肉野菜煮	原材料名 鶏肉、さといも、ごぼう、たけのこ、にんじん、しいたけ、しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、水あめ、食塩、調味料(アミノ酸等)
転売禁止	内 容 量 75g 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、N D S Z 8 0 1 1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、N D S Z 0 0 0 1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

6.
N 5109F

d) 品名(製品の呼び方)

e) 内容量 75g × 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。

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。