

## 防衛省仕様書

D S P  
N 5121F

## ウインナーソーセージ缶詰

制定 昭和 61. 4. 4

改正 平成 30. 6. 26

(WIENER SAUSAGE, 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ウインナーソーセージ缶詰（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
ウインナーソーセージ缶詰	8905-161-5323-5	缶体外面OD色
ウインナーソーセージ缶詰, 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 ウインナーソーセージ缶詰

例 2 ウインナーソーセージ缶詰, 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	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)

## 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)

農産物規格規程(平成13年農林水産省告示第244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) 肩及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]の中以上の精肉で肩及びももの部位とする。												
生豚脂	a) 鮮度良好で、固有の鮮明な色沢を有しているもの b) 味及び組織が良好なもの c) 異味及び異臭がなく不純物を含まないもの												
鶏肉	a) 肉質、形態、色沢、香味及び鮮度良好な精肉又はすり身 b) 内臓、羽毛などの不純物を含まないもの c) 疾病などの廃鶏肉を使用してはならない。												
羊腸	品質良好で、きず、裂けなどの欠点がなく、径16 mm~18 mmを標準とする。												
でん粉	農産物規格規程のばれいしょ精製でん粉の2等品又は同等以上の品質のもの												
食塩	精製塩												
脱脂粉乳	品質良好で、外観、風味及び溶解性に著しい欠陥がないものとし、乳固形分95.0 %以上、水分5.0 %以下のもの												
砂糖	上白糖(水分1.5 %以下、糖度96 %以上)												
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。 <table border="1" style="width: 100%;"> <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 %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 %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 %以下												
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などがない香味良好なもの												

2.3 加工

加工は、次による。

2.3.1 前処理

肉類の前処理は、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、塩漬けとする。

2.3.2 配合

配合は、表 3 を標準とする。

表 3 - 配合

材料		単位 %
材料	割合	
豚肉	19.2	
生豚脂	19.2	
牛肉	16.0	
鶏肉	10.0	
調味料	食塩	3.0
	砂糖	1.2
	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
	でん粉	4.9
	脱脂粉乳	3.5
	氷	22.78
	香辛料	適量

### 2.3.3 練肉

練肉は、2.3.1の塩漬けを終了した精肉から液を分離し、表3の調味料などを加え練り合わせ滑らかな練肉に仕上げる。

### 2.3.4 充填

充填は、練肉を羊腸に詰め、乾燥、くん煙、加熱、冷却の各工程終了後、適当な寸法に切断する。

### 2.3.5 肉詰め

肉詰めは、ウインナーソーセージ79.4%及び食塩水20.6%の割合で肉詰めし、以降、適正な加工方法によって製品とする。

## 2.4 内容量

内容量は、固形量110g以上(入数10本以上)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) 詰め込み状態が良好でなければならない。
- b) 太さは、おおむね均一でなければならない。
- c) 色むら、胴割れがほとんどないものとする。
- d) 適度の硬さ、弾力を有し歯切れがよいものとする
- e) 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4による。

表4－容器

種類	材質		板厚		内径 <sup>a)</sup>	高さ <sup>b)</sup>	内容積 <sup>c)</sup> (ml)
	胴	底蓋及び蓋	胴	底蓋及び蓋			
8号缶	J I S G 3 3 0 3による。		0.21		65.4	52.9	155.0
注記 寸法などは、標準を示す。 注 <sup>a)</sup> 内径の許容差は、±0.1 mmとする。 <sup>b)</sup> 高さの許容差は、±0.5 mmとする。 <sup>c)</sup> 内容積の許容差は、±2 %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、“ウインナーソーセージ缶詰，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、缶蓋の巻締部付近及び缶胴の接合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、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 内面塗装

容器の内面は、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、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 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 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) 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) 寸法は、2.6 に規定する缶48缶を1段24缶の2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) 陸上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 1 個を確実に装着する。 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) テープで上下の面を I 形に封かんする。
	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。	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掛け締め付ける。
	テープ	幅50 mm以上のものとする。	
	包装用バンド	幅15.5 mm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。

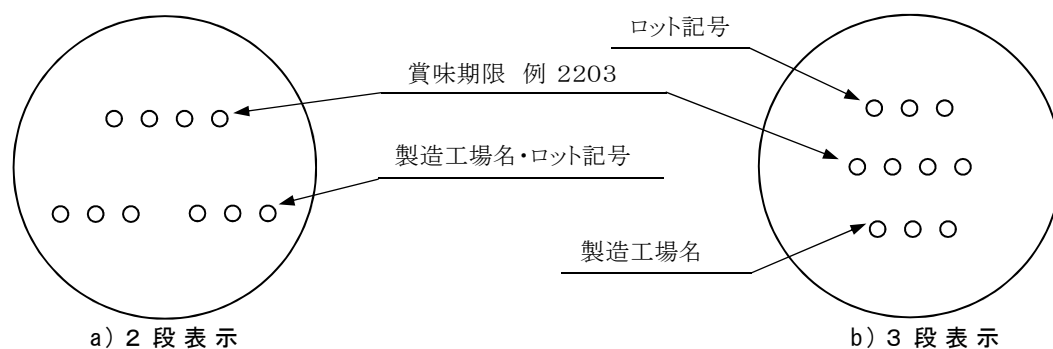


図1 - 缶蓋の表示

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。

ウインナーソーセージ	原材料名 豚肉、豚脂肪、牛肉、鶏肉、 羊腸、でん粉、脱脂粉乳、食塩、砂糖、 香辛料、調味料(アミノ酸等)
転売禁止	固形量 110g
	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<sup>1)</sup>
- c) 物品番号
- d) 品名(製品の呼び方)
- e) 内容量 110g×48缶
- f) 質量<sup>2)</sup>
- g) 寸法<sup>3)</sup>
- 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

6.  
N 5121F

- 注<sup>1)</sup> 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

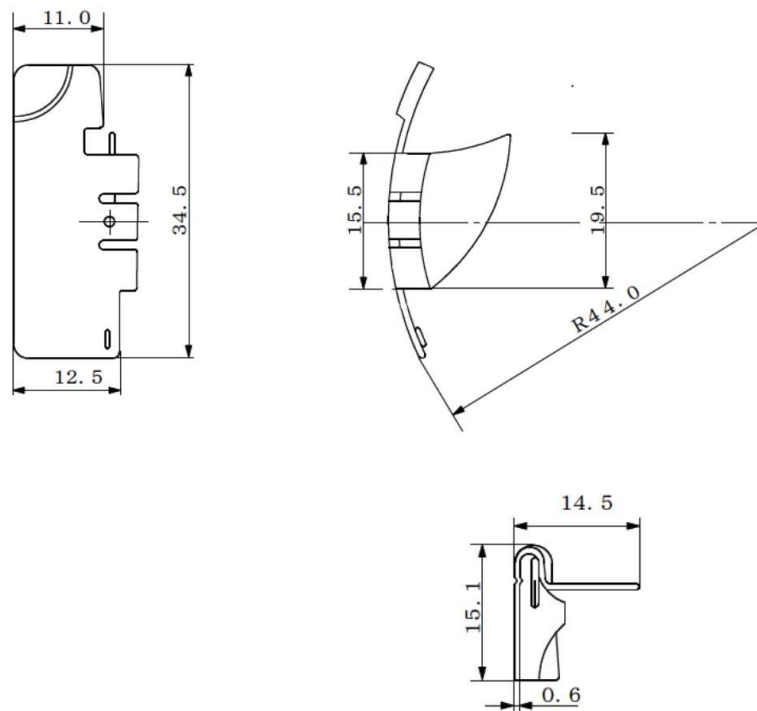
この製品の屋内貯蔵における変質などの保証期限は、3箇年(次年度4月1日から起算する。)とする。

### 5.3 缶切

缶切は、次による。

- 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。
- 性能は、**JIS Z 1571**の8号缶を切れるものとする。
- 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