

調達要求番号：06-1-1024-2611-0015-00

海上自衛隊仕様書			
物品番号	ML8905-401-22519	仕様書番号	
名称	(冷)豚肉上丸ロース	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	令和6年4月3日
		改正年月日	
		舞鶴造修補給所	

1 総則

1.1 適用範囲 この仕様書は、海上自衛隊舞鶴地方隊において調達する〔(冷)豚肉上丸ロース〕について適用する。

1.2 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。

糧食品規格書（海上自衛隊舞鶴造修補給所）2-1

2 製品に関する要求

2.1 品名・単位・数量・規格等 糧食品規格書によるほか、次のとおり。

2.2 数量 1, 116 KG

2.3 部位 ロース（国内産）

3 品質

3.1 部分肉の等級は、豚部分取引規格「農林水産省 元畜A第502号承認（1.3.1）」の「I」とする。

3.2 肉質は、肉及び脂肪の色沢、質に大きな欠点のないもの。広さ、厚さ、長さ及び肉付きに大きな欠点がなく、ロース芯の大きさは適度で筋間脂肪の多くないもの。

3.3 異臭及び変質等のないもの。

4 加工法

4.1 第4、第5胸椎の間で背線に直角に切断する。

4.2 「カタ」切断において肋骨内面のわん曲の最も深い部分から、復縁外縁に至る幅約1/4のところ背線に平行に切断する。

4.3 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを10mm以内として整形する。

4.4 凍結法は、1塊ごとブロック凍結とする。

4.5 -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。

4.6 肉の標準サイズは、長さ40～57cm、幅12～18cm、深さ6～10cmとする。

4.7 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。

5 品質保証

5.1 検査

- a) 入札前（官側が指定する日）に業者立会いで、見本審査を実施する。合格した製品について入札を実施する。
- b) 納入日前に規格に添った納入品を提示し、納入品の規格、品質検査を行う。必要に応じ、検査官等による現地調査を実施する。適宜DNA鑑定等を行う。
- c) 納入時、外観・数量及び規格検査を実施する。

5.2 賞味期限 冷凍保管（-18℃以下）において納品日から1年以上とする。

5.3 食品表示法で定める食品表示ラベルを貼り付けた商品であること。

6 出荷条件

6.1 1塊（4～5kg標準）×4本詰。出荷（産地）元で加工箱詰めされたものとし、出荷元業者等が明記されたラベルシールが貼付されたものとする。（箱の詰め替えは不可とする。）

6.2 包装は、ポリエチレンシート、ビニールシート包装又は真空包装とする。

6.3 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛ける。

6.4 製品の包装は、再生利用の容易さ又は焼却処理等、環境への負担軽減に配慮されているものであること。

6.5 包装の表示 糧食品規格書のとおり。そのほか、物品番号を明記すること。

7 その他

7.1 この規格は糧食品規格書と同等のものであり、重複する項目は、この規格とする。

7.2 豚コレラ感染予防区域のものは不可とする。

8 履行場所 舞鶴造修補給所資材部冷凍庫

9 履行期限 令和6年6月28日

10 納入方法 事前に官側と調整し、その指示に従うものとする。

11 その他の指示

11.1 提出書類 表1のとおり。

表1

種類	提出先	部数	提出時期
製造（加工）証明書（社印及び責任者印が押印してあるもの。コピー可）	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
産地証明書（コピー可）	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
納品書	受領検査官	1部	納入時

11.2 製造（加工）証明書 記載は、次のとおりとする。品名、種類及び品質、規格、数量、加工年月日、品質保持期限

11.3 疑義事項 この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と調整のうえ、その指示に従うものとする。