

契約管理番号： G26-S26-2000356807-00

海 上 自 衛 隊 仕 様 書			
管理番号	B11068002MZR@RYOSHOKU	仕 様 書 番 号	
名 称	(冷)牛肉上丸ロース(舞鶴)	防 衛 大 臣 承 認 年 月 日	
		作 成 年 月 日	令和8年6月30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)牛肉上丸ロース〕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） 1－2

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 5 1 0 K G

2.3 部位等 ストリップロイン, チルド, チルドフローズン又はフローズンとする。但し気泡, 粘膜部分等の夾雑物は除去する。

3 品質

3.1 豪州産, メキシコ産, ニュージーランド産, 米国産又は国産とする。

3.2 屠殺後, 適切な品質管理により熟成されたものとする。

3.3 肉質は, 太く肉量に富み, 形状は均一でよいもの。

3.4 色味は, 鮮紅色のものとし, 黒変したもの, 濃赤色又は暗赤色のものは不可とする。

4 加工法

4.1 原料は適性な品質管理により熟成処理をする。背筋を完全に除去する。バラ足はロース副心より 3～4 cm でカットする。

4.2 脂肪の厚さは 1 0 mm 以下とする。

4.3 1 塊ごとブロックごとの凍結とし, -40°C 以下で凍結された急速冷凍品であること。

4.4 肉の標準サイズは, 長さ 4 0 ～ 4 5 cm, 幅 1 6 ～ 2 0 cm, 厚さ 6 ～ 1 0 cm とする。

4.5 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、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）において納入日から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（5.0kg±0.25kg標準）包装はポリエチレンシート（0.04mm以上）で真空パック包装する。1箱15kg（3塊入り定貫）で段ボール箱詰めとする。

6.2 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。

6.3 段ボールの寸法は、長さ43～50cm×幅28～33cm×深さ21～23cmを標準とする。（隙間がないようにする。）

6.4 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。

6.5 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。

6.6 包装の表示 包装の表示は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 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。

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8年9月30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
輸入許可通知書・通関証明書（コピー可）	受領検査官	各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、品質、規格、数量、加工年月日及び品質保持期限

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。