

海上自衛隊仕様書			
管理番号	B11123010MZR@RYOSHOKU	仕様書番号	
名 称	(冷)豚肉上丸ロース(舞鶴)	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	令和8年7月2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 6,318KG
- 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のところで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，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8年11月30日

10 納入方法 分割納入とし，細部については事前に官側との調整による。（概略の予定を第1回目令和8年10月30日：3,168KG。第2回目令和8年11月30日：3,150KG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。