

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	
さんまピリカラ，非常用糧食用		GQ-N170030E	
		防衛大臣承認	平成 年 月 日
		作 成	平成26年 3月26日
		変 更	平成30年 3月20日
		作成部隊等名	補給統制本部 需品部

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は，陸上自衛隊において使用する，非常用糧食の構成品のさんまピリカラ，非常用糧食用について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で用いる用語及び定義は，GLT-CG-Z000001による。

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は，“さんまピリカラ”とする。

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成すものであり，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

食品，添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370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) 仕様書

GLT-CG-Z000001 陸上自衛隊装備品等一般共通仕様書

GQ-N170028 非常用糧食通則

c) 法令等

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）

酒税法（昭和28年法律第6号）

計量法（平成4年法律第51号）

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成7年法律第112号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は，“食品衛生法”，“農林物資の規格化等に関する法律”，“食品表示法”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1による。

表1－材料

区分	規定又は基準
さんま	頭部、尾部と内臓を除去したものとし、肉質、形態、色沢、香味及び鮮度が良好なもの
でん粉	異味異臭がなく、きょう雑物を含まない馬鈴しょ（薯）でん粉
しょうゆ	“しょうゆの日本農林規格”又は同等以上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）
発酵調味料	酒類に準じて醸造され、アルコール分1度以上で塩分、糖類などを添加することによって不可飲料措置を施した“酒税法”の酒類の定義に当てはまらないもの
しょうが	香味、色沢及び鮮度が良好なペースト状のもの
塩	食用塩（NaCl99.5%以上のもの）
かつおエキス	かつおの香味をもつエキス
香辛料	さんしょう及び赤唐辛子で、病虫害などがない香味が良好なもの
キサンタンガム	“食品衛生法”による食品添加物公定書に規定されたもの又は“食品、プルラン
プルラン	
	添加物等の規格基準”によるもの

2.3 前処理

前処理は、さんまを適当な大きさにカットし、でん粉をまぶし、ボイル処理する。

2.4 配合

調味液の配合は、表2を標準とし、細部は、製造者の仕様による。

表2－調味液の配合

材料	割合	単位 %
しょうゆ	21.1	
砂糖	16.3	
発酵調味料	7.7	
しょうが	4.6	
塩	0.9	
香辛料	0.5	
かつおエキス	0.5	
キサンタンガム	0.3	
プルラン	0.3	
水	47.8	

2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、次による。

- a) 充填の割合は、表3を標準とし、細部は、製造者の仕様による。

表3－充填の割合

単位 %

材料	割合
さんま（でん粉を含む。）	64.5
調味液	35.5

b) 充填後、加圧加熱殺菌を施し、製品とする。

2.6 内容量

内容量は、150 g以上とする。

2.7 固形量

固形量は、完成検査時の質量とし、60 g以上とする。

2.8 液汁示度

液汁示度は、製造時における砂糖用屈折計の示度11度以上とする。

2.9 品質

2.9.1 品位

品位は、次による。

- a) 配合状態、色沢及び香味が良好で、異味異臭がなく、きょう雑物などの混入を認めないものとする。
- b) 甚だしい煮くずれがないものとする。

2.9.2 容器

容器は、次による。

- a) **形状** 形状は、袋状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
- b) **材料・構造** 主材料及び構造は、外側からポリエステル（12 μm）、ナイロン（15 μm）、アルミニウムはく（7 μm）及びポリプロピレン（60 μm）とし、細部は、製造者の仕様による。
- c) **厚さ** 厚さは、92 ± 9 μmとする。
- d) **寸法** 寸法は、幅160 mm×長さ210 mm以下とする。
- e) **ノッチ** ノッチは、U形又はベース形とし、上部又は下部を標準とし、両サイドで、機能を發揮する位置とする。
- f) **堅ろう性** 堅ろう性は、GQ-N170028の2.3による。

2.10 外観

外観は、きず、汚れなどの有害な欠点がなく、密封が完全で仕上がりが良好なものとする。

2.11 製品の表示

2.11.1 全般

製品の表示は、“食品表示法”及び“計量法”の規定に基づくものとする。

2.11.2 表示方法

表示方法は、次のいずれかとする。

- a) 包装表面に直接印刷表示する。
- b) ラベルに印刷したものを包装表面に貼付する。
- c) a)及びb)の併用による。

2.11.3 表示項目

表示項目は、製品の呼び方、名称、原材料名（添加物に含まれる特定原材料などを含む。また、重

量の割合が最も高いものについては原産地を記載する。)、添加物(原材料名の欄の後ろに、“/”で区切り添加物を記載することもできる。)、殺菌方法、内容量、賞味期限、保存方法、製造者又は販売者及び栄養成分表示とする。

2.11.4 表示要領

表示要領は、製造者の仕様による。

2.11.5 ロット番号

ロット番号は、表示位置以外の位置に表示することができる。

2.11.6 容器包装識別表示

容器包装識別表示は、“容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律”による識別表示を適宜の位置に表示するものとする。

2.11.7 その他の表示

レトルトパウチ食品である旨を適宜の位置に表示するものとする。

3 品質保証

3.1 品質・保存性

品質及び保存性は、全国の倉庫(空調設備なし)で3か年(調達要領指定書によって指定する場合を除き、納期の翌年度の4月1日から起算する。)貯蔵で品質が保証できる製品とする。

3.2 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、調達要領指定書によって指定する場合を除き、商慣習による。

4.2 包装の表示

包装の表示は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、商慣習による。

5 その他の指示

5.1 承認用見本

契約の相手方は、製造に先立ち、承認用見本として容器を契約担当官等に1個提出し、外観及び製品の表示について承認を受けるものとする。ただし、調達要領指定書によって指定する場合を除き、契約の相手方が同一年度に同一品目の契約実績があり、同一製造体制で製造する場合は、省略することができる。

5.2 提出書類

契約の相手方は、表4に示す提出書類を、契約担当官等に1部提出するものとする。ただし、調達要領指定書によって指定する場合を除き、契約の相手方が同一年度に同一品目の契約実績があり、同一製造体制で製造する場合は、省略することができる。

表4-提出書類

品名	規定	数量
材料証明	2.2による。	1
製造工程表	2.3, 2.4及び2.5による。	1
包装材料証明	2.9.2による。	1

5.3 仕様書に関する疑義

この仕様書に関する疑義は、GLT-CG-Z000001の8.3による。