

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
五目飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用		GQ-N170057D
	防衛大臣承認	年 月 日
	作 成	令和 元年10月30日
	変 更	令和 5年 2月 2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五目飯，栄養強化，V・Ca，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、“五目飯，栄養強化，V・Ca”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

食用植物油の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）

農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244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-N170053 非常用糧食通則，01改

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）

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）

食品，添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370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”及び関係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
うるち米	調達要領指定書によって指定する場合を除き、製造時の属する年産の“農産物規格規程”に定める2等以上の水稲うるち米とする。ただし、製造時の属する年産のものによりがたい場合は、前年産のものを使用してもよい。
にんじん	鮮度が良好で病虫害、変敗、きずなどのないもの又はそれを原料とした切断済み冷凍品
ごぼう	鮮度が良好で病虫害、変敗、す、きずなどのないもので、十分加熱されたもの。
油揚げ	肉質及び香味良好で、食品衛生上有害なものがなく適度なきつね色をした、適度な厚さのもの。
たけのこ	香味、色沢及び鮮度が良好なたけのこで、十分加熱されたもの。
しいたけ	香味、色沢及び鮮度が良好なしいたけで、十分加熱されたもの。
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上の大豆油又はなたね油又は食用調合油（大豆油及びなたね油）
ビタミン強化米	食品衛生上の欠点を認めないもの。
カルシウム強化米	
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）
塩	食用塩（NaCl95%以上のもの。）
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム（含量99%以上のもの）又は、それを主成分とする複合調味料とし、“食品衛生法”に基づく食品添加物公定書に規定されたもの又は“食品、添加物等の規格基準”に基づくもの。
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	白色の結晶性粉末で、無臭のものとする。また、含有比は、5'-イノシン酸二ナトリウム：5'-グアニル酸二ナトリウム1：1でその含量は、97.0%～102.0%（無水物換算）、水分26%以下とする。

## 2.3 前処理

前処理は、次による。

- a) うるち米のとう精歩留まりは、91%以下として十分に選別のうえ、洗米、浸漬、水切り、蒸気加熱、冷却した下処理米（又は早炊き米）を、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- b) にんじんは、十分に選別のうえ、水洗いし水切り後、不可食部分を取り除き、切断するか、同様に加工済みのものを必要に応じて解凍し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- c) ごぼう、たけのこ及びしいたけは、十分に選別のうえ、水洗いし、水きり後不可食部分を取り除き、切断するか、同様に加工済みのものを、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- d) 油揚げは、十分に選別のうえ、仕込み分を湯通しし、2.4を基準として1仕込み分を計量する。

- e) ビタミン強化米は、異常がないか確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。  
 f) カルシウム強化米は、異常がないか確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。

## 2.4 配合

配合は、表2を標準とする。

表2-配合

材料	割合	単位 %
うるち米	50.00	
しいたけ	3.00	
にんじん	2.50	
ごぼう	2.50	
油揚げ	2.50	
たけのこ	1.50	
食用植物油脂	0.75	
ビタミン強化米	0.50	
カルシウム強化米	0.50	
しょうゆ	2.55	
砂糖	1.15	
塩	0.60	
調味料	0.05	
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.01	
水	31.89	

## 2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、次による。

- a) 充填は、表2の配合を標準とする。  
 b) 充填後、密封した後加圧加熱殺菌を施し、製品とする。

## 2.6 内容量

内容量は、200g以上とする。

## 2.7 品質

### 2.7.1 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。  
 b) 炊き方が十分で、炊きくずれなどがあってはならない。

### 2.7.2 水分

水分は、50%～65%とし、水分の分布は良好でなければならない。

### 2.7.3 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** 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）、ポリプロピレン（30 μm）、鉄系酸素吸収層（25 μm）

及びポリプロピレン（30 μm）を主材とし、細部は、製造者の仕様による。

- c) **厚さ** 厚さは、130 μm±13 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、両サイドで機能を発揮する位置とする。
- f) **堅ろう性** 堅ろう性は、GQ-N170053の2.3による。

## 2.8 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、仕上がりが良好でなければならない。

## 2.9 製品の表示

### 2.9.1 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。

### 2.9.2 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。

### 2.9.3 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してもよい。）、殺菌方法、内容量、賞味期限、保存方法、製造者又は販売者、製造所（製造者又は販売者と同一の場合は省略してもよい。）及び栄養成分表示とする。

### 2.9.4 表示要領

表示要領は、製造者の仕様による。

### 2.9.5 ロット番号

ロット番号は、適宜の位置に表示してもよい。

### 2.9.6 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”に基づく識別表示を適宜の位置に表示する。

### 2.9.7 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。

## 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。）貯蔵で品質の保証が可能な製品とする。

### 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 承認用見本等

契約の相手方は、製造に先立ち、表3に示す承認用見本などを契約担当官等に提出し、外観及び製品の表示について承認を受けなければならない。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、省略してもよい。

表3－承認用見本など

種類		規定	数量
承認用見本	容器	2.7.3による。	1
提出書類	包装材料証明		4
	材料証明	2.2による。	4
	製造工程表	2.3, 2.4及び2.5による。	4

### 5.2 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。