

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	
中華風おこわ，非常用糧食用		G Q - N 1 7 0 0 5 9 B	
		防衛大臣承認	年 月 日
		作 成	令和 元年 1 0 月 3 0 日
		変 更	令和 4 年 2 月 1 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中華風おこわ，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，G L T - C G - Z 0 0 0 0 0 1による。

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は，“中華風おこわ”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

G L T - C G - Z 0 0 0 0 0 1 陸上自衛隊装備品等一般共通仕様書

G Q - N 1 7 0 0 5 3 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
もち米	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ものとし，“農産物規格規程”に定める2等以上の水稻もち米及び水稻うるち米とする。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。
うるち米	
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，それを原料とした冷凍品
しいたけ	品質が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの又は，それを原料とした水煮品
しょうゆ	“しょうゆの日本農林規格”又は同等のうすくちしょうゆ
豚肉	鮮度良好な食肉で，きょう雑物の混入がなく，食品衛生上の欠点を認めないもの又はそれを原料とした冷凍品
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等のごま油
還元水あめ	無色透明，粘ちゅう性があり，食品衛生法に適合している還元でん粉糖化物
ポークエキス	豚骨のエキスを主成分とした調味料で，色沢，香味が良好で，異味異臭がなく異物の混入を認めないもの
塩	食用塩（NaCl 95%以上のもの）
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上）
でん粉	農産物検査法に準拠した馬鈴しょ（薯）精製でん粉
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
クエン酸	“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

### 2.3 前処理

前処理は，次による。

- a) もち米及び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上，2.4を基準として1仕込み分を洗米（浸漬）等した後，水切りする。
- b) にんじんは，十分選別の上，よく水洗いし，水切り後不可食部分を取り除いて切断するか，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) しいたけは，十分選別の上，不可食部分を取り除いて切断するか，同様に加工済みの水煮品を水切り後，2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- d) 豚肉は，鮮度を確認し2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- e) b)～d)を配合し，具材を調味料の一部を計量し，混合して炒める。
- f) 調味液は，2.4を基準として1仕込み分を計量し，加熱溶解する。

### 2.4 配合

配合は，表2を標準とする。

表2-配合

		単位 %
材料		割合
主原料	もち精米 [洗米 (浸漬) 前を示す。]	40.0
	うるち精米 [洗米 (浸漬) 前を示す。]	10.0
	豚肉	3.0
	にんじん	2.5
	しいたけ	1.7
調味料	しょうゆ	4.2
	食用植物油脂	0.7
	還元水あめ	0.5
	ポークエキス	0.5
	塩	0.3
	砂糖	0.2
	でん粉	0.1
	調味料	0.1
	クエン酸	0.03
	水	36.17

## 2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、2.4の配合によって充填後、密封し加圧加熱殺菌を施し、製品とする。

## 2.6 内容量

内容量は、200 g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

50%～59%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** 材質及び構造は、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以上とする。
- 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なものとする。

## 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 承認用見本等

契約の相手方は、製造に先立ち、承認用見本として、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		
	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。