

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	
ドライカレー，非常用糧食用		G Q - N 1 7 0 0 6 0 C	
		防衛大臣承認	年 月 日
		作 成	令和 元年10月30日
		変 更	令和 6年 2月 8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ドライカレー，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，“ドライカレー”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

食用植物油脂の日本農林規格（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
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ものとし、“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難しい場合は、前年産のものを使用してもよい。
食用植物油脂	食用植物油脂は、“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のとうもろこしサラダ油
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
玉ねぎ	
グリンピース	香味、色沢及び鮮度が良好なもので、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若しくは乾燥品
マッシュルーム	香味、色沢及び鮮度が良好なもので、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若しくは冷凍品
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肩、ばら、若しくは、ももの部位又はそれを原料とした冷凍品
塩	食用塩（NaCl 99 %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
チキンガラスープ	鶏肉のガラスープの抽出物を主成分とした調味料で、色沢及び香味が良好で、異味異臭がなく、異物の混入を認めないもの
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
香辛料	カレー粉、ペッパーその他とし、かび、病虫害などがなく、香味が良好なもの
香味食用油	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のもの若しくは食品衛生上の欠点を認めないもの
砂糖	上白糖（水分1.5 %以下、糖度96 %以上）

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上、2.4を基準として1仕込み分を洗米（浸漬）した後水切りする。
- b) 玉ねぎ及びにんじんは、十分に選別の上、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、水切り後、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- c) グリンピースは、必要に応じて下処理し、十分に選別を行い、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- d) マッシュルームは、十分に選別の上、よく水洗いし切断したもの又は同様に加工済みのものをよく水洗いしたあと、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- e) 豚肉は、鮮度及び脂身の量を確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- 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。

g) b)～e)を配合し，具材を調味液と混合して煮た後，具材と煮汁に分ける。

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	うるち精米 [洗米 (浸漬) 前を示す。]	42.00
	豚肉	3.3
	にんじん	3.3
	玉ねぎ	3.3
	グリーンピース	2.9
	マッシュルーム	1.6
調味液	食用植物油脂	3.1
	塩	0.9
	香辛料	0.7
	砂糖	0.6
	チキンガラスープ	0.6
	しょうゆ	0.2
	調味料	0.07
	香味食用油	0.01
	水	37.42

2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は，うるち精米を蒸煮した後，玉ねぎ，にんじん，グリーンピース，マッシュルーム，豚肉及び調味液を加え混合し，容器に充填して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。

- 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。
- 炊き方が十分で，炊きくずれなどあってはならない。

2.7.2 水分

水分は，55%～60%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。

- 形状** 形状は，袋状容器とし，細部は，製造者の仕様による。
- 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。
- 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 承認用見本など

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		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。