

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
パン，ドライアップル，非常用糧食用		GQ-N170070D
	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パン，ドライアップル，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，“パン，ドライアップル”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) 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

b) 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）

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
ミックス粉	小麦粉を主体とし，糖類，植物油脂，植物性たん白，脱脂粉乳，塩，乳化剤などを加えたもの。

表1－材料（続き）

区分	規定又は基準
豆乳加工品	豆乳に糖類などを加えたもの。
マーガリン	植物油脂，発酵乳，脱脂粉乳，塩，チーズ風味濃縮物，酵母エキス，乳化剤，香料，着色料などを混合したもの。
殺菌凍結卵	品質良好な鶏卵を衛生的に割卵し殺菌凍結したもの。
りんご砂糖漬け	りんごに糖類，酸味料などを加えたもの。
チョコレート	糖類，ココアバター，植物油脂，全粉乳，生クリーム，還元水飴，脱脂粉乳，バターオイル，乳化剤，香料などを混合したもの。
乳等を主要原料とする食品	バターオイル，クリームチーズ，植物油脂，乳たん白，マスカルポーネチーズ，バター，卵，脱脂粉乳，塩，pH調整剤，グリシン，安定剤，香料などを混合したもの。
パン酵母	食品衛生上無害なもの。
酸化防止剤（ビタミンE）	植物性油脂から得られたミックストコフェロールとし，d- $\alpha$ -トコフェロール，d- $\beta$ -トコフェロール，d- $\gamma$ -トコフェロール及びd- $\delta$ -トコフェロールを主成分としたもの。

### 2.3 加工

加工は，次による。

- a) 表2の材料を全て合わせ，よくこねた後，生地を分割（1個60g以上）する。
- b) 分割した生地を丸め，1個ずつ2.7.2c)のグラシン紙が敷かれた2.7.2b)のマフィンカップに入れる。
- c) 焙炉で発酵させた後，オーブンで焼成する。

### 2.4 配合

配合は，表2を標準とする。

表2－配合

材料	単位	%
	割合	
ミックス粉	55.71	
豆乳加工品	8.36	
マーガリン	8.36	
殺菌凍結卵	8.36	
りんご砂糖漬け	8.36	
チョコレート	2.78	
乳等を主要原料とする食品	2.78	
パン酵母	2.51	
酸化防止剤（ビタミンE）	微量	
水	2.78	

## 2.5 充填

焼成したパンを1個ずつ 2.7.2 a)の包装袋へ詰め、袋内の空気を脱気して窒素充填し口を閉じた後、高温スチーム殺菌して製品とする。

## 2.6 内容量

内容量は、1包装で1個入り55 g以上とする。

## 2.7 品質

### 2.7.1 品位

品位は、次による。

- a) 香味良好で、異味異臭がなく、きょう雑物などの混入を認めない。
- b) 形状は、潰れ、割れなどの不成形なものを認めない。

### 2.7.2 容器

容器は、次による。

- a) **包装袋** 包装袋は、次による。
  - 1) 形状は、袋状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 2) 材料及び構造は、外側からポリエステル(12 μm)、アルミニウムはく(7 μm)、ナイロン多層フィルム(15 μm)及びリニアポリエチレン(50 μm)を主材とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 3) 厚さは、93 μm±10 μmとする。
  - 4) 寸法は、幅150 mm×長さ210 mmを標準とする。
  - 5) 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て、両サイドで機能を発揮する位置とする。
- b) **マフィンカップ** マフィンカップは、次による。
  - 1) 形状は、四角型のカップ形状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 2) 材料及び構造は、クラフト耐油紙310 g/m<sup>2</sup>とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 3) 寸法は、幅65 mm×長さ65 mm×高さ42 mmを標準とする。
- c) **グラシン紙** グラシン紙は、次による。
  - 1) 形状は、カップ形状とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 2) 材料及び構造は、グラシン紙30.5 g/m<sup>2</sup>とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 3) 寸法は、直径65 mm×高さ29.5 mmを標準とする。
- d) **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。

### 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	2.7.2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。