

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	
ポテトサラダ，非常用糧食用		G Q - N 1 7 0 0 8 5 B	
		防衛大臣承認	年 月 日
		作 成	令和 元年 10 月 30 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ポテトサラダ，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，次によるほか，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，“ポテトサラダ”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）

醸造酢の日本農林規格（昭和54年農林水産省告示第801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）

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52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
じゃがいも	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの、又はそれを原料とした加工品又は冷凍品
ミックスベジタブル	にんじん、コーン、グリーンピースを原料とし、鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの、又はそれを原料とする冷凍品
にんじん	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの、又はそれを原料とし、さいの目状に切断した冷凍品若しくは加工品
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの、又はそれを原料とした加工品
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上的大豆油
食酢	“醸造酢の日本農林規格”又は同等以上の食酢
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）
卵	品質良好な鶏卵を加工した全卵粉（粉末）
脱脂粉乳	“乳及び乳製品の成分規格等に関する省令”によるもの
塩	食用塩（NaCl95%以上のもの）
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などが無い香味が良好なもの
加工デンプン	リン酸架橋デンプンを主原料とし、“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、添加物等の規格基準”によるもの
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
香辛料抽出物	香辛料抽出物製剤とし、“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、添加物等の規格基準”によるもの

2.3 前処理

前処理は、次による。

- a) じゃがいもは、十分に選別のうえ洗浄し、皮、芽及び黒変部を除去し、蒸煮後、放冷してから器具などで押しつけて多少形が残る程度につぶす。
- b) 玉ねぎは、十分に選別し、皮など不可食部分を取り除き、よく水洗いして、水切りし、2mm～3mmのミジン状に裁断する。
- c) にんじんは、約10mm角のさいの目状に切断し、ブランチング処理を行う。

2.4 配合

調味液の配合は、表2を標準とする。

表2－調味液の配合

材料	割合	単位 %
食用植物油脂	48.0	

表2－調味液の配合（続き）

単位 %

材料	割合
食酢	17.5
砂糖	4.9
卵	3.0
脱脂粉乳	2.0
塩	1.7
香辛料	0.8
加工デンプン	1.5
調味料	1.4
香辛料抽出物	0.8
水	18.4

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を標準とする。

表3－充填の割合

単位 %

材料	割合
じゃがいも	55.8
ミックスベジタブル	13.0
にんじん	3.0
玉ねぎ	3.0
食酢	0.5
調味液	24.7

- 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、100 g以上とする。

2.7 品質

2.7.1 品位

品位は、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。

2.7.2 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** 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4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4－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		
	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。