

航空自衛隊仕様書			
仕様書の種類	内容による分類	装備品等仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
品名 又は 件名	中華風おこわ，非常用糧食用	CPS-C892007-1	
		大 臣 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和 6年 5月 16日
		改 正	令和 7年 3月 10日
			令和 年 月 日
作成部隊等名	補給本部		

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は，航空自衛隊で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主な用語及び定義は，C&LPS-Y00007の1.2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なすものであり，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

C&LPS-Y00007 調達品等一般共通仕様書

CPS-C892001 非常用糧食通則

c) 法令等

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）

計量法（平成4年法律第51号）

食品，添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370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）

農産物検査法（昭和26年法律第44号）

食品添加物公定書（厚生労働省消費者庁）

品 名	中華風おこわ，非常用糧食用
-----	---------------

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は，“食品衛生法”，“日本農林規格等に関する法律”，“計量法”，“食品，添加物等の規格基準”，“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”，“食品表示法”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難い場合は，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以上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以上のごま油
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（NaCl95%以上）
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）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。

品 名	中華風おこわ，非常用糧食用
-----	---------------

- 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，具材を調味液の一部を計量し，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
調味液	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

水分は，50%～59%とし，水分の分布は良好でなければならない。

品 名	中華風おこわ，非常用糧食用
-----	---------------

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 以下×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，CPS-C892001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，CPS-C892001の2.7.1による。

2.9.3 表示項目

表示項目は，製品の呼び方，名称（契約の相手方が定める名称），原材料名（添加物に含まれる特定原材料などを含む。また，質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

品質保証は，CPS-C892001の3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に示す承認用見本等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

品 名	中華風おこわ，非常用糧食用
-----	---------------

体制で製造する場合は，省略してもよい。

表 3－承認用見本等

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を生じた場合は，契約担当官等に申し出てその指示を受ける。