

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	パン, ドライアップル, 非常用糧食用		CPS-C892018-1	
			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、“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) 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

#### b) 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）

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”，“日本農林規格等に関する法律”，“計量法”，“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。

品 名	パン, ドライアップル, 非常用糧食用
-----	---------------------

## 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
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 60 g 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

品 名	パン、ドライアップル、非常用糧食用
-----	-------------------

## 2.5 充填

焼成したパンを1個ずつ2.7.2a)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55g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、つぶれ、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 形状は、袋状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
  - 2) 材料・構造 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 厚さは、93 μm±10 μmとする。
  - 4) 寸法 寸法は、幅150 mm×長さ210 mmを標準とする。
  - 5) 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。
- b) マフィンカップ マフィンカップは、次による。
  - 1) 形状 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・構造 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 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 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・構造 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 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、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。

品 名	パン, ドライアップル, 非常用糧食用
-----	---------------------

#### 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

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	2.7.2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。