

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	メキシカンタコライス，非常用糧食用	CPS-C892029-1	
		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メキシカンタコライス，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，“メキシカンタコライス”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）

精製ラードの日本農林規格（平成3年農林水産省告示第988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）

食品添加物公定書（厚生労働省消費者庁）

品 名	メキシカンタコライス，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
玉ねぎ	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの
牛肉	鮮度が良好な食肉で，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
豚肉	
精製ラード	<b>精製ラードの日本農林規格又は同等以上のもの</b>
トマトペースト	品質良好なもの
ひよこ豆	品質良好な原料を使用した，異物の混入のないもの
大豆油	<b>食用植物油の日本農林規格又は同等以上の大豆油</b>
青唐辛子酢漬	病虫害，変敗，きずなどのない青唐辛子を酢漬けにしたもの
豚レバー	鮮度が良好なレバーで，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ボイルしたもの
にんにく	香味，色沢及び鮮度が良好で，病虫害，きず，変敗などがなく，又はそれを原料とした冷凍品
香辛料	かび，病虫害などがなく，香味が良好なもの
塩	食用塩（NaCl95%以上）
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上）
増粘剤（加工デンプン）	アセチル化アジピン酸架橋デンプンとし， <b>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</b>
乳化剤	シヨ糖脂脂肪酸エステルとし， <b>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</b>
調味料（アミノ酸）	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， <b>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</b>

### 2.3 前処理

前処理は，次による。

- a) 野菜類は，カットする。
- b) 原料肉は，不適当な部分を除き，ひき肉にする。
- c) ラードで，ひき肉と野菜を炒める。
- d) ひよこ豆以外の材料を計量し，混合加熱する。

品 名	メキシカンタコライス、非常用糧食用
-----	-------------------

## 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

単位 %

材料	割合
玉ねぎ	30.00
牛肉	20.00
豚肉	10.25
精製ラード	9.50
トマトペースト	7.50
大豆油	6.00
青唐辛子酢漬	4.70
豚レバー	3.25
にんにく	2.75
香辛料	2.25
塩	1.69
砂糖	1.25
増粘剤（加工デンプン）	0.34
水	0.25
乳化剤	0.20
調味料（アミノ酸）	0.07

## 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
ひよこ豆	6.25
調味液	93.75

- 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，160 g 以上とする。

## 2.7 液汁示度

液汁示度は，製造時における糖用屈折計の示度 13 度以上とする。

## 2.8 品質

### 2.8.1 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) 形状などに異常を認めない。

品 名	メキシカンタコライス，非常用糧食用
-----	-------------------

## 2.8.2 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 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。

## 2.9 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。

## 2.10 製品の表示

### 2.10.1 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。

### 2.10.2 表示方法

表示方法は，CPS-C892001の2.7.1による。

### 2.10.3 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。

### 2.10.4 表示要領

表示要領は，製造者の仕様による。

### 2.10.5 ロット番号

ロット番号は，適宜の位置に表示してもよい。

### 2.10.6 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。

### 2.10.7 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。

品 名	メキシカンタコライス, 非常用糧食用
-----	--------------------

## 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 4 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 4－承認用見本等

	種類	規定	数量
承認用見本	容器	2.8.2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。