

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	ナポリタン、非常用糧食用	C P S - C 8 9 2 0 3 8 - 2	
		大 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和 6 年 5 月 1 6 日
		改 正	令和 7 年 3 月 1 0 日
			令和 8 年 3 月 2 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ナポリタン、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 & L P S - Y 0 0 0 0 7 の 1.2 による。

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は、“ナポリタン”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

ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年農林省告示第565号）
ソーセージの日本農林規格（昭和52年農林省告示第411号）
トマト加工品の日本農林規格（昭和54年農林水産省告示第1419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 & L P S - Y 0 0 0 0 7 調達品等一般共通仕様書
C P S - C 8 9 2 0 0 1 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	ナポリタン、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
マッシュルーム	味，色沢，鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのない冷凍品
ソーセージ	ソーセージの日本農林規格又は同等以上のもの
玉ねぎ	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの
ペンネ	デュラム小麦のセモリナ（水分13%以下，灰分0.9%以下，タンパク質11%以上）
トマトケチャップ	トマト加工品の日本農林規格又は同等以上のもの
にんじん	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの
精製ラード	精製ラードの日本農林規格又は同等以上のもの
小麦粉	異臭がなく，きょう雑物を含まない小麦粉
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
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上）
ウスターソース	醸造酢，野菜類を主原料とし，調味料を加えた香味良好なもので， ウスターソース類の日本農林規格又は同等以上のウスターソース
塩	食用塩（NaCl95%以上）
ポークエキス	豚のエキスを主原料とし，食用塩等の調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
にんにく	香味，色沢及び鮮度が良好で，病虫害，きず，変敗などのないもの又はそれを原料とする冷凍品
チキンエキス	鶏のエキスを主原料とし，食用塩等の調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
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， 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
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であり， 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
パプリカ色素	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	ペッパーその他とし，かび，病虫害などがなく香味が良好なもの

品 名	ナポリタン，非常用糧食用
-----	--------------

2.3 前処理

前処理は，次による。

- a) ペンネをゆでる。
- b) 野菜類は，カットする。
- c) ラードで野菜類を炒める。
- d) マッシュルーム，ソーセージ以外の材料を計量し，混合加熱する。

2.4 配合

ソースの配合は，表 2 を標準とする。

表 2－ソースの配合

単位 %

材料	割合
玉ねぎ	20.66
ペンネ（ボイル戻し）	17.35
トマトケチャップ	14.46
にんじん	12.40
精製ラード	4.13
小麦粉	2.07
豚レバー	2.07
砂糖	1.45
ウスターソース	1.24
塩	0.83
ポークエキス	0.62
にんにく	0.41
チキンエキス	0.41
調味料（アミノ酸）	0.16
増粘剤（加工デンプン）	0.12
パプリカ色素	0.07
香辛料	0.04
水	21.51

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
マッシュルーム	3.70
ソーセージ	3.33
ソース	92.97

- b) 充填後，密封した後加圧加熱殺菌を施し，製品とする。

品 名	ナポリタン，非常用糧食用
-----	--------------

2.6 内容量

内容量は，270 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。

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。

品 名	ナポリタン，非常用糧食用
-----	--------------

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。