

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号	仕 様 書 番 号		
中華風おこわ，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 5 9 C		
	防衛大臣承認	年 月 日	
	作 成	令和 元年 1 0 月 3 0 日	
	変 更	令和 7 年 2 月 4 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用語及び定義は，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，“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）

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

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）

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）

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

食品添加物公定書（厚生労働省消費者庁）

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”及び関係規則に基づき製造し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（NaCl 95 %以上のもの）
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
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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- b)～d)を配合し、具材を調味料の一部を計量し、混合して炒める。
- 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
調味料	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。

- 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。
- 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

50 %～59 %とし、水分の分布は、良好でなければならない。

2.7.3 容器

容器は、次による。

- 形状** 形状は、袋状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
- 材料・構造** 材質及び構造は、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。
- 厚さ** 厚さは、130 μm ±13 μm 以上とする。
- 寸法** 寸法は、幅160 mm×長さ210 mm以下とする。
- 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、GQ-N170053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

3.1 品質・保存性

品質保証は、GQ-N170053の**箇条3**による。

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 承認用見本など

契約の相手方は、製造に先立ち、**表3**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3－承認用見本など

種類		数量	規定
承認用見本	容器	1	2.7.3による。
提出書類	包装材料証明	4	
	材料証明	4	2.2による。
	製造工程表	4	2.3, 2.4及び2.5による。

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。