

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
おかゆ，非常用糧食用	G Q－N 1 7 0 0 6 3 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おかゆ，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，“おかゆ”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）

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
発芽青玄米	玄米を発芽させたもので、病虫害、変敗、きずなどのないもの
にんじん	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの
玉ねぎ	
鶏肉	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
大豆油	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上的大豆油
ほたてエキス	ほたてエキスを主原料とし、食塩などの調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
砂糖	上白糖（水分1.5 %以下、糖度96 %以上）
チキンエキス	鶏のエキスを主原料とし、食塩などの調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
食用調合油	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のもの
風味調味料	しいたけ特有の風味をもち、しいたけエキス、グルタミン酸ナトリウムなどで味付けした複合調味料
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
しょうゆ	“しょうゆの日本農林規格”又は同等以上のこいくちしょうゆ
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
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステルを主原料とし、“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。
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などがいない香味が良好なもの。

2.3 加工

加工は、次による。

- 鶏肉をブランチングする。
- 玉ねぎをブランチングする
- 充填用材料以外の材料を計量し、混合加熱する。

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
大豆油	3. 4 0
ほたてエキス	2. 9 5
砂糖	2. 2 5
チキンエキス	2. 2 5
食用調合油	1. 5 0
風味調味料	0. 9 0
塩	0. 5 9
しょうゆ	0. 5 0
調味料（アミノ酸）	0. 3 3
乳化剤	0. 0 4
香辛料	0. 0 3
水	8 5. 2 6

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
発芽青玄米	1 0. 0 0
にんじん	8. 0 0
玉ねぎ	6. 0 0
鶏肉	6. 0 0
調味液	7 0. 0 0

- 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、2 5 0 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5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) 炊き方が十分で、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（1 2 μ m），ナイロン（1 5 μ m），

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，GQ-N170053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，GQ-N170053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，GQ-N170053の**箇条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 承認用見本など

契約の相手方は、製造に先立ち、**表4**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	2.8.2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。