

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
チキンライス，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 6 6 D	
	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チキンライス，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，“チキンライス”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）

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）

農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244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）

既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120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

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
うるち米	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しい場合は、前年産のものを使用してもよい。
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないものを原料とし、食用植物油で炒めたものの冷凍品
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
コーン	
鶏肉	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を原料とした冷凍品
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
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のとうもろこしサラダ油
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
トマトパウダー	トマトの乾燥品で、色沢及び香味が良好で、異味異臭がなく異物の混入を認めないもの
トマトペースト	“トマト加工品の日本農林規格”又は同等以上のもの
チキンエキス	鶏骨、鶏肉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
オニオンパウダー	たまねぎを主成分とした乾燥品で、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
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などがなく香味良好なもの
調味料	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
トレハロース	“食品衛生法”に基づく“既存添加物名簿”に規定されたもの
酸化防止剤	“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”に基づくビタミンC及び“食品衛生法”に基づく“既存添加物名簿”に規定されたローズマリー抽出物
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
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

2.3 前処理

前処理は、次による。

- a) 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）などした後、水切りする。

- b) 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。必要に応じて各工程にてブランチングなどを行う。
- c) コーンは、十分選別の上、よく水洗いするか、同様に加工済みのものを必要に応じて解凍、水切り後、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- d) たまねぎは、必要に応じ解凍後、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- e) 鶏肉は、必要に応じ解凍後、鮮度を確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- f) b)～e)を配合し、具材を食用植物油脂の一部を計量し、炒める。
- g) 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

材料		単位 %
割合		
主原料	うるち精米〔洗米（浸漬）前を示す。〕	4 6 . 6
	鶏肉	2 . 8
	玉ねぎ	1 . 9
	にんじん	1 . 9
	コーン	1 . 9
調味液	トマトケチャップ	1 . 4
	食用植物油脂	1 . 2
	塩	1 . 1
	トマトパウダー	0 . 7
	トマトペースト	0 . 5
	チキンエキス	0 . 5
	オニオンパウダー	0 . 1
	香辛料	0 . 1
	調味料	0 . 4
	トレハロース	0 . 3
	酸化防止剤	0 . 1
	クエン酸	0 . 0 4
	パプリカ色素	0 . 0 4
	水	3 8 . 4 2

2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、次による。

- a) 充填は、表2の配合を標準とする。
- 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、200 g以上とする。

2.7 品質 2.7.1 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，炊きくずれなどがあってはならない。

2.7.2 水分

水分は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。

- 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。
- c) **厚さ** 厚さは，130 $\mu\text{m} \pm 13 \mu\text{m}$ 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。

2.8 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

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。