

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
サツマイモご飯，栄養強化，V・Ca， 非常用糧食用	GQ-N170068E	
	防衛大臣承認	年 月 日
	作 成	令和 元年10月30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サツマイモご飯，栄養強化，V・Ca，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，GLT-CG-Z000001による。

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は，“サツマイモご飯，栄養強化，V・Ca”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

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

GLT-CG-Z000001 陸上自衛隊装備品等一般共通仕様書

GQ-N170053 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
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“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い場合は、前年産のものを使用してもよい。
サツマイモ	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若しくは水煮品
ごぼう	鮮度が良好で病虫害、す、きずなどのないもので、十分加熱されたもの。
大豆	鮮度が良好で、浸漬し、十分加熱されたもの。
アーモンド	品質が良好で、乾燥十分な病虫害のないもの。
ビタミン強化米	食品衛生上の欠点を認めないもの。
カルシウム強化米	
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
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
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
5' - リボヌクレオチド二ナトリウム	白色の結晶性粉末で、無臭のものとする。また、含有比は、5' - イノシン酸二ナトリウム：5' - グアニル酸二ナトリウム 1：1 でその含量は、97.0 %～102.0 %（無水物換算）、水分 26 %以下とする。

2.3 前処理

前処理は、次による。

- 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うえ、洗米、浸漬、水切り、蒸気加熱、冷却した下処理米（又は早炊き米）を、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。
- サツマイモは、十分に選別のうえ、不可食部を取り除き、水洗いし、水切り後切断するか、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。
- ごぼうは、十分に選別のうえ、水洗いし、水きり後不可食部を取り除き、切断するか、同様に加工済みのものを、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。
- 大豆は、異常がないか確認し、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。
- アーモンドは、異常がないか確認し、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。
- ビタミン強化米は、異常がないか確認し、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。
- カルシウム強化米は、異常がないか確認し、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量する。

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	うるち米	50.60
	サツマイモ	5.00
	ごぼう	2.50
	大豆	2.50
	アーモンド	1.00
	ビタミン強化米	0.50
	カルシウム強化米	0.50
調味液	塩	0.50
	クエン酸	0.13
	調味料	0.05
	5'－リボヌクレオチド二ナトリウム	0.01
	水	36.71

2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、次による。

- 充填は、表2の配合を標準とする。
- 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。

- 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

水分は、52 %～67 %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。
- 厚さ** 厚さは、130 μm ±13 μm とする。
- 寸法** 寸法は、幅160 mm以下×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。
- 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。