

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
豚スタミナ丼，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 7 5 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豚スタミナ丼，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，“豚スタミナ丼”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

精製ラードの日本農林規格（平成 3 年農林水産省告示 9 8 8 号）

しょうゆの日本農林規格（平成 1 6 年農林水産省告示第 1 7 0 3 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，0 1 改

c) 法令等

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）

日本農林規格等に関する法律（昭和 2 5 年法律第 1 7 5 号）

酒税法（昭和 2 8 年法律第 6 号）

計量法（平成 4 年法律第 5 1 号）

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進に関する法律（平成 7 年法律第 1 1 2 号）

食品表示法（平成 2 5 年法律第 7 0 号）

食品、添加物等の規格基準（昭和 3 4 年厚生省告示第 3 7 0 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
豚肉	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
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの
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
にら	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
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
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
砂糖	上白糖（水分1．5 %以下，糖度96 %以上）
ごぼう	鮮度が良好で、病虫害、変敗，す，きずなどのないもの
にんにく	香味，色沢及び鮮度良好で，病虫害，きず，変敗などのないもの又はそれを原料とした冷凍品
みりん	“酒税法”におけるみりん
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
調味料（アミノ酸）	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
カラメル色素	“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
乳化剤	ショ糖脂肪酸エステルであり，“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
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
かつおエキス調味料	かつおエキスを主原料とし，調味料などを加えた色沢及び香味が良好なもの
香辛料	かび，病虫害などがなく，香味が良好なもの

2.3 前処理

前処理は，次による。

- 野菜類は，カットする。
- 原料肉は，不適當な部分を除き，ひき肉にする。
- ラードでひき肉と野菜を炒める。
- 全ての材料を計量し，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
主原料	豚肉	40.32
	玉ねぎ	13.93
	しょうゆ	11.94
	にら	5.97
	豚レバー	5.72
調味液	精製ラード	5.23
	砂糖	5.08
	ごぼう	4.98
	にんにく	3.48
	みりん	1.49
	増粘剤（加工デンプン）	1.24
	調味料（アミノ酸）	0.15
	カラメル色素	0.12
	乳化剤	0.12
	塩	0.10
	かつおエキス調味料	0.10
	香辛料	0.03

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、180 g以上を標準とする。

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18度以上とする。

2.8 品質

2.8.1 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。
- 形状などに異常を認めない。

2.8.2 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。

- 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、承認用見本として、**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	2.8.2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。