

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
牛ひき肉のキーマカレー，非常用糧食用	G Q－N 1 7 0 0 8 7 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牛ひき肉のキーマカレー，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，“牛ひき肉のキーマカレー”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）

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

材料	規定又は基準
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの
グリーンピース	
たけのこ	
牛肉	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
固形トマト	“トマト加工品の日本農林規格”又は同等以上の固形トマト
ヨーグルト	食品衛生上の欠点を認めないもの
なたね油	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上の食用なたね油
ガーリックペースト	食品衛生上の欠点を認めないもの
粒状植物性たん白	
トマトペースト	“トマト加工品の日本農林規格”又は同等以上のトマトペースト
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などが無い香味が良好なもの
ビーフエキス	牛肉原料を使用し、食塩、調味料などを加えて調整したもの
しょうがペースト	食品衛生上の欠点を認めないもの
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）
でん粉	品質良好な馬鈴しょ（薯）でん粉
塩	食用塩（NaCl 95%以上のもの）
全粉乳	食品衛生上の欠点を認めないもの
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
酸味料	結晶物（1又は2水和物）及び無水物を主原料とし、“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
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

2.3 前処理

前処理は、次による。

- 牛肉は、腱，膜，筋，血管及び不適当な部分を除き，ミンチ状にする。
- 玉ねぎは，十分に選別の上洗浄し，不可食部分を取り除き，水切りした後カットする。

2.4 配合

ソースの配合は，表2を標準とする。

表2－ソースの配合

単位 %

材料	割合
固形トマト	21.0
ヨーグルト	13.0
ガーリックペースト	8.0
粒状植物性たん白	5.0
トマトペースト	5.0
香辛料	5.0
ビーフエキス	3.0
しょうがペースト	3.0
砂糖	2.0
でん粉	1.0
塩	1.0
全粉乳	1.0
調味料	2.0
酸味料	微量
カラメル色素	微量
水	30.0

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
玉ねぎ	36.0
牛肉	14.0
グリーンピース	5.0
たけのこ	3.0
なたね油	4.0
ソース	38.0

- b) 充填後、密封した後加圧加熱菌を施し、製品とする。

2.6 内容量

内容量は、190 g以上とする。

2.7 固形量

固形量は、完成検査時の質量とし、30 g以上とする。

2.8 液汁示度

液汁示度は、製造時における糖用屈折計の示度12度以上とする。

2.9 品質

2.9.1 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) 甚だしい煮くずれがあってはならない。

2.9.2 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（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** 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。

2.10 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。

2.11 製品の表示

2.11.1 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。

2.11.2 表示方法

表示方法は、GQ-N170053の2.7.1による。

2.11.3 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。

2.11.4 表示要領

表示要領は、製造者の仕様による。

2.11.5 ロット番号

ロット番号は、適宜の位置に表示してもよい。

2.11.6 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。

2.11.7 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4－承認用見本など

種類		数量	規定
承認用見本	容器	1	2.9.2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。