

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
ベーコンポテト，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 8 8 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ベーコンポテト，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，“ベーコンポテト”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）

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）

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52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
じゃがいも	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどが無いもの又はそれを原料とした加工品若しくは冷凍品
ミックスベジタブル	にんじん，コーン，グリーンピースを原料とし，鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどが無いもの，又はそれを原料とする冷凍品
玉ねぎ	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどが無いもの又はそれを原料とした加工品
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のこめ油
ベーコン	鮮度が良好な豚肉を主原料としたベーコン又はそれを原料とした冷凍品
脱脂粉乳	“乳及び乳製品の成分規格等に関する省令”に基づくもの
ベシヤメルソース	乳製品などを主原料としたソース
砂糖	上白糖（水分 1.5 % 以下，糖度 96 % 以上）
塩	食用塩（NaCl 95 % 以上）
チーズ	“乳及び乳製品の成分規格等に関する省令”に基づくもの
ガラスープ系調味料	豚，鶏，野菜などから抽出したエキスを混合，乾燥させて粉末にしたもの
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
加工デンプン	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプンを主原料とし，“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
増粘剤	キサンタンガムを主原料とし，“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

2.3 前処理

玉ねぎは，皮など不可食部分を取り除き，よく水洗いして水切りして 2 mm～3 mm のみじん状に裁断する。

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

材料	単位 % 割合
ミックスベジタブル	10.6
食用植物油脂	10.6
脱脂粉乳	5.3
ベシヤメルソース	5.3
砂糖	2.5
玉ねぎ	2.1
塩	2.1
チーズ	2.1
ガラスープ系調味料	0.2

表2－調味液の配合（続き）

単位 %	
材料	割合
香辛料	0. 2
加工デンプン	1. 5
増粘剤	0. 2
水	5 7. 3

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を標準とし、じゃがいも、ベーコン及び調味液を分けて充填する。

表3－充填の割合

単位 %	
材料	割合
じゃがいも	4 5. 5
ベーコン	3. 2
調味液	5 1. 3

- 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、1 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7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) 甚だしい煮くずれがあってはならない。

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 μ m）、ポリプロピレン（3 0 μ m）、鉄系酸素吸収層（2 5 μ m）及びポリプロピレン（3 0 μ m）を主材とし、細部は、製造者の仕様による。
c) **厚さ** 厚さは、1 3 0 μ m $\pm$ 1 3 μ mとする。
d) **寸法** 寸法は、幅1 6 0 mm以下×長さ2 1 0 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-N1 7 0 0 5 3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 承認用見本等

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	2.8.2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、**G L T－C G－Z 0 0 0 0 0 1**の**8.3**による。