

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
ボロニアソーセージ，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 8 9 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ボロニアソーセージ，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，“ボロニアソーセージ”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

植物性たん白の日本農林規格（昭和 5 1 年農林省告示第 8 3 8 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）

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等に関する法律（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
豚肩肉	鮮度が良好な食肉で，食品衛生上有害な欠点を認めないものとし，肩の部位のもの
豚脂	鮮度が良好で，固有の新鮮な色沢をもち，香味及び組織が良好で不純物を含まないもの
加工デンプン	リン酸架橋でん粉を主原料とし，“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
大豆たん白	“植物性たん白の日本農林規格”又は同等以上のもの
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
砂糖	上白糖（水分1.5 %以下，糖度96 %以上）とする。
ガーリック末	“食品衛生法”に適合したものとし，かび，病虫害などがない香味が良好なもの
オールスパイス	
黒コショウ末	
カゼインナトリウム	“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
トリポリリン酸ナトリウム	
ピロリン酸ナトリウム	
酸性ピロリン酸ナトリウム	
グルタミン酸ナトリウム	
アスコルビン酸ナトリウム	
亜硝酸ナトリウム	
卵たん白	食品衛生上の欠点を認めないもの

2.3 加工

2.3.1 前処理

前処理は，原料肉の骨，筋，血管，毛及び不適当な部分を除き，チョッピングする。

2.3.2 塩漬肉

塩漬肉は，原料肉，表2の配合による調味剤などをミキシングし，冷却庫内に保管する。

2.3.3 混合肉

混合肉は，塩漬肉，香辛料などをミキシングし，冷却庫内に保存する。

2.4 配合

配合は，表2を標準とする。

表2－配合

材料			単位 %
材料			割合
塩漬肉	豚肩肉		63.72
	豚脂		10.80
	氷水		16.74
	塩漬剤	塩	1.56
		トリポリリン酸ナトリウム	0.20
	塩漬剤	ピロリン酸ナトリウム	0.05
		アスコルビン酸ナトリウム	0.03
		亜硝酸ナトリウム	0.09

表2－配合（続き）

		単位 %
材料		割合
香辛料	ガーリック末	0. 0 2
	オールスパイス	0. 0 3
	グルタミン酸ナトリウム	0. 2 8
	アスコルビン酸ナトリウム	0. 0 2
	酸性ピロリン酸ナトリウム	0. 1 0
	黒コショウ末	0. 3 4
砂糖		0. 7 3
大豆たん白		1. 5 4
カゼインナトリウム		0. 7 7
加工デンプン		2. 9 7
卵たん白		0. 0 1

2.5 充填

2.5.1 原木充填

原木充填は、混合肉を専用ケーシング（直径90 mm）に充填機で充填する。

2.5.2 原木充填後の加熱

原木充填後の加熱は、充填した塩漬肉を80℃で中心温度72℃以上まで加熱する。

2.5.3 原木充填後の冷却

原木充填後の冷却は、加熱した製品を中心温度が10℃以下になるまで下げる。

2.5.4 スライス

スライスは、ケーシングを除去した後、1枚当たり150 g以上に切断する。

2.5.5 充填

スライスされたボロニアソーセージを所定の容器に充填し、真空包装する。

2.5.6 スライス及び充填後の加熱

スライス及び充填後の加熱は、充填した製品を加圧加熱殺菌によって製品とする。

2.6 内容量

内容量は、150 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、150 g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。
- 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。

- 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。

c) **厚さ** 厚さは、130 μm ± 13 μm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。

2.9 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。