

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
ナポリタン，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 9 2 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 8 年 2 月 1 3 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ナポリタン，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，“ナポリタン”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

ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年農林省告示第565号）

ソーセージの日本農林規格（昭和52年農林省告示第411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）

精製ラードの日本農林規格（平成3年農林水産省告示988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
マッシュルーム	味，色沢，鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのない冷凍品
ソーセージ	“ソーセージの日本農林規格”又は同等以上のもの
玉ねぎ	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの
ペンネ	デュラム小麦のセモリナ（水分13 %以下，灰分0.9 %以下，タンパク質11 %以上）
トマトケチャップ	“トマト加工品の日本農林規格”又は同等以上のもの
にんじん	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどのないもの
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
小麦粉	異臭がなく，きょう雑物を含まない小麦粉
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
砂糖	上白糖（水分1.5 %以下，糖度96 %以上）
ウスターソース	醸造酢，野菜類を主原料とし，調味料を加えた香味良好なもので，“ウスターソース類の日本農林規格”又は同等以上のウスターソース
塩	食用塩（NaCl 95 %以上）
ポークエキス	豚のエキスを主原料とし，食用塩などの調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
にんにく	香味，色沢及び鮮度が良好で，病虫害，きず，変敗などのないもの又はそれを原料とする冷凍品
チキンエキス	鶏のエキスを主原料とし，食用塩等の調味料を加えた色沢及び香味が良好なもの
調味料（アミノ酸）	L－グルタミン酸ナトリウム（含量99 %以上）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
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
パプリカ色素	“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
香辛料	ペッパーその他とし，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。

- ペンネをゆでる。
- 野菜類は，カットする。
- ラードで野菜類を炒める。
- マッシュルーム，ソーセージ以外の材料を計量し，混合加熱する。

2.4 配合

ソースの配合は，表2を標準とする。

表2ーソースの配合

単位 %

材料	割合
玉ねぎ	20.66
ペンネ（ボイル戻し）	17.35
トマトケチャップ	14.46
にんじん	12.40
精製ラード	4.13
小麦粉	2.07
豚レバー	2.07
砂糖	1.45
ウスターソース	1.24
塩	0.83
ポークエキス	0.62
にんにく	0.41
チキンエキス	0.41
調味料（アミノ酸）	0.16
増粘剤（加工デンプン）	0.12
パプリカ色素	0.07
香辛料	0.04
水	21.51

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ー充填の割合

単位 %

材料	割合
マッシュルーム	3.70
ソーセージ	3.33
ソース	92.97

- 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、270 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13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) 形状などに異常を認めない。

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** 主材料及び構造は、外側からポリエステル（ $12\ \mu\text{m}$ ）、ナイロン（ $15\ \mu\text{m}$ ）、アルミニウムはく（ $7\ \mu\text{m}$ ）、ポリプロピレン（ $30\ \mu\text{m}$ ）、鉄系酸素吸収層（ $25\ \mu\text{m}$ ）及びポリプロピレン（ $30\ \mu\text{m}$ ）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** 寸法は、幅 $160\ \text{mm}$ 以下×長さ $210\ \text{mm}$ 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

監督及び検査は、契約担当官等が定める監督・検査実施要領による。

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	2.8.2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。