

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号	仕 様 書 番 号		
スタミナ麻婆豆腐，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 9 4 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スタミナ麻婆豆腐，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，“スタミナ麻婆豆腐”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）

しょうゆの日本農林規格（平成16年農林水産省告示第1703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）

酒税法（昭和28年法律第6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
豆腐	品質が良好な大豆を主原料とし凝固剤を加えたもの又は、それを原料とした冷凍品
鶏肉	鮮度が良好な食肉で、内臓、羽毛などの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、それを原料とした冷凍品
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの
しいたけ	品質が良好で病虫害などが無く、土砂、不純物を除去したもの、又はその水煮
長ねぎ	香味、色沢及び鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いものを原料とした冷凍品
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上的大豆油又はなたね油又は食用調合油（大豆油及びなたね油）及びごま油
米発酵調味料	酒類に準じて醸造し、アルコール分1度以上で塩分、糖類などを添加することによって不可飲措置を施した“酒税法”の酒類の定義に当てはまらないもの
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
加工デンプン	ヒドロキシプロピル化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
食用卵殻粉	卵殻を原料とした粉末
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）
にんにく	香味、色沢及び鮮度が良好なもの又は、それを原料とした冷凍品
しょうが	
オイスターソース	かきの風味をもち、暗褐色のとろみがついた良好なもの
豆板醤	唐辛子及びみそを主原料とし、風味、色沢が良好なもの
ポークエキス	豚骨から抽出したものに食塩などを加えたもの
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
テンメンジャン	みそを主原料とし、砂糖などを加えた風味が良好なもの
調味油	豚脂油、鶏脂油を主原料とした香味のあるもの
酵母エキスパウダー	酵母を酵素などで分解したものに食塩などを加えて調整したもの
調味料（核酸）	5'-リボヌクレオチド二ナトリウムであり、“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
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”に規定されたカラメルⅠの定義に基づくもの
香辛料	山椒その他とし、かび、病虫害などが無い香味が良好なもの
乳化剤	シヨ糖脂肪酸エステルを主原料とし、“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

前処理は、豆腐が冷凍品の場合は、解凍する。

2.4 配合

調味液の配合は、表2を標準とする。

表2－配合

単位 %

材料	割合
鶏肉	16.1
玉ねぎ	15.4
しいたけ	5.8
長ねぎ	5.8
食用植物油脂	7.6
米発酵調味料	4.8
しょうゆ	4.4
加工デンプン	2.0
砂糖	3.5
にんにく	3.4
食用卵殻粉	2.8
しょうが	2.4
オイスターソース	1.9
豆板醤	1.7
ポークエキス	1.1
調味料（アミノ酸）	1.0
テンメンジャン	0.8
調味油	0.4
酵母エキスパウダー	0.2
調味料（核酸）	0.1
カラメル色素	0.1
香辛料	0.1
乳化剤	0.1
水	18.5

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
豆腐	30.0
調味液	70.0

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、300 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12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** 主材料及び構造は、外側からポリエステル（12 μ m）、ナイロン（15 μ m）、アルミニウムはく（7 μ m）、ポリプロピレン（30 μ m）、鉄系酸素吸収層（25 μ m）及びポリプロピレン（30 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、130 μ m $\pm$ 13 μ mとする。
- d) **寸法** 寸法は、幅160 mm以下 $\times$ 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、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。