

調達要求番号：

| 陸 上 自 衛 隊 仕 様 書 | | | |
|-----------------|--|-----------------------|-----------------|
| 物品番号 | | 仕 様 書 番 号 | |
| | | G Q - N 1 7 0 0 5 4 B | |
| | | 防衛大臣承認 | 年 月 日 |
| | | 作 成 | 令和 元年 10 月 30 日 |
| | | 変 更 | 令和 4 年 2 月 1 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白飯，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，“白飯”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

農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244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）

農林物資の規格化等に関する法律（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）

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は，“食品衛生法”，“農林物資の規格化等に関する法律”及び関係規則に基づき製造され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 |
|-----------|---|
| うるち米 | 調達要領指定書によって指定する場合を除き、製造時の属する年産のものとし、“農産物規格規程”に定める2等以上の水稻うるち米とする。ただし、製造時の属する年産のものによりがたい場合は、前年産のものを使用してもよい。 |
| クエン酸 | “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 |
| クエン酸ナトリウム | |
| トレハロース | “食品衛生法”に基づく既存添加物名簿に規定されたもの |

2.3 前処理

うるち米のとう精歩留まりは、91%以下として十分に選別の上、2.4を基準として1仕込み分を洗米し、浸漬した後水切りする。

2.4 配合

配合は、表2を標準とする。

表2－配合

| 材料 | 単位 | % |
|-----------------------|------|---|
| | 割合 | |
| うるち精米 [洗米 (浸漬) 前を示す。] | 48.0 | |
| クエン酸 | 0.6 | |
| クエン酸ナトリウム | | |
| トレハロース | | |
| 水 | 51.4 | |

2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、2.4の配合によってうるち精米を加水しながら蒸米し、容器に充填、密封後、加圧加熱殺菌を施し、製品とする。

2.6 内容量

内容量は、200g以上とする。

2.7 品質

2.7.1 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。
- 炊き方が十分で、炊きくずれなどがあってはならない。

2.7.2 水分

水分は、56%～65%とし、水分の分布は良好でなければならない。

2.7.3 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。
- 厚さ** 厚さは、130 μm ± 13 μmとする。

- d) **寸法** 寸法は、幅160 mm×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。

2.8 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、仕上がりが良好なものとする。

2.9 製品の表示

2.9.1 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。

2.9.2 表示方法

表示方法は、次のいずれかとする。

- a) 包装表面に直接印刷表示する。
- b) ラベルに印刷したものを包装表面に貼付する。
- c) a)及びb)の併用による。

2.9.3 表示項目

表示項目は、製品の呼び方、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、重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。

2.9.4 表示要領

表示要領は、製造者の仕様による。

2.9.5 ロット番号

ロット番号は、適宜の位置に表示してもよい。

2.9.6 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。

2.9.7 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

3.1 品質・保存性

品質及び保存性は、全国の倉庫（空調設備なし）で3か年（調達要領指定書によって指定する場合を除き、納期の翌年度の4月1日から起算する。）貯蔵で品質が保証できる製品とする。

3.2 監督・検査

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 承認用見本等

契約の相手方は、製造に先立ち、承認用見本として、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 | | 規定 | 数量 |
|-------|--------|-------------------|----|
| 承認用見本 | 容器 | 2.7.3による。 | 1 |
| 提出書類 | 包装材料証明 | | 4 |
| | 材料証明 | 2.2による。 | 4 |
| | 製造工程表 | 2.3, 2.4及び2.5による。 | 4 |

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。