

**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 5 B
白飯, 栄養強化, V・C a, 非常用糧 食用	防衛大臣承認 年 月 日
	作 成 令和 元年 10月 30日
	変 更 令和 3年 3月 15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、栄養強化、V・C a、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、栄養強化、V・C a”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“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できる。
ビタミン強化米	食品衛生上の欠点を認めないもの
カルシウム強化米	
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

### 2.3 前処理

前処理は、次による。

- a) 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、洗米、浸漬、水切り、蒸気加熱、冷却した下処理米（又は早炊き米）を、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- b) ビタミン強化米は、異常がないか確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- c) カルシウム強化米は、異常がないか確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。

### 2.4 配合

配合は、表2を標準とする。

**表2－配合**

材料	割合	単位	%
うるち米	57.00		
ビタミン強化米	0.50		
カルシウム強化米	0.50		
クエン酸	0.13		
水	41.87		

### 2.5 充填・殺菌

充填及び殺菌は、次による。

- a) 充填は、表2の配合を標準とする。
- 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、200g以上とする。

### 2.7 品質

#### 2.7.1 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、きょう雜物などの混入を認めない。
- b) 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、51%～66%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。

- 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（ $12 \mu\text{m}$ ），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、 $130 \pm 13 \mu\text{m}$ とする。
- d) **寸法** 寸法は、幅 $160 \text{ mm} \times$ 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とする。

### 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”的規定に基づく。

#### 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、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。