

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	
チキンライス，非常用糧食用		G Q - N 1 7 0 0 6 6 C	
		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チキンライス，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，“チキンライス”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）

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）

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等以上の水稲うるち米とする。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。
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないものを原料とし、食用植物油で炒めたものの冷凍品
にんじん	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの又は、それを原料とした冷凍品
コーン	
鶏肉	鮮度良好な食肉で、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を原料とした冷凍品
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
食用植物油	“食用植物油の日本農林規格”又は同等以上のとうもろこしサラダ油
塩	食用塩（NaCl 95%以上のもの）
トマトパウダー	トマトの乾燥品で、色沢及び香味が良好で、異味異臭がなく異物の混入を認めないもの
トマトペースト	“トマト加工品の日本農林規格”又は同等以上のもの
チキンエキス	鶏骨、鶏肉のエキスを主成分とした調味料で、色沢、香味が良好で、異味異臭がなく異物の混入を認めないもの
オニオンパウダー	たまねぎを主成分とした乾燥品で、色沢、香味が良好で、異味異臭がなく異物の混入を認めないもの
香辛料	ペッパーその他とし、かび、病虫害などが無い香味良好なもの
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム（含量99%以上のもの）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
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
酸化防止剤	“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”に基づくビタミンC及び“食品衛生法”に基づく既存添加物名簿に規定されたローズマリー抽出物
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
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

## 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、2.4を基準として1仕込み分を洗米（浸漬）等した後、水切りする。

- b) にんじんは、十分選別の上、よく水洗いし、水切り後不可食部分を取り除いて切断するか、同様に加工済みのものを必要に応じて解凍し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。必要に応じて各工程にてブランチング等を行う。
- c) コーンは、十分選別の上、よく水洗いするか、同様に加工済みのものを必要に応じて解凍、水切り後、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- d) たまねぎは、必要に応じて解凍後、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- e) 鶏肉は、必要に応じて解凍後、鮮度を確認し、2.4を基準として1仕込み分を計量する。
- f) b)～e)を配合し、具材を食用植物油脂の一部を計量し、炒める。
- g) 調味液は、2.4を基準として1仕込み分を計量し、加熱溶解する。

## 2.4 配合

配合は、表2を標準とする。

表2－配合

		単位 %
材料		割合
主原料	うるち精米 [洗米（浸漬）前を示す。]	46.6
	鶏肉	2.8
	玉ねぎ	1.9
	にんじん	1.9
	コーン	1.9
調味料	トマトケチャップ	1.4
	食用植物油脂	1.2
	塩	1.1
	トマトパウダー	0.7
	トマトペースト	0.5
	チキンエキス	0.5
	オニオンパウダー	0.1
	香辛料	0.1
	調味料	0.4
	トレハロース	0.3
	酸化防止剤	0.1
	クエン酸	0.04
	パプリカ色素	0.04
	水	38.42

## 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、200 g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，きょう雑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50%～59%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** 材質及び構造は，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×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		
	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。