

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 7 5 C
豚スタミナ丼，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 5 年 2 月 2 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豚スタミナ丼，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，“豚スタミナ丼”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

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）

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）

農林物資の規格化等に関する法律（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）

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
豚肉	鮮度が良好な食肉で、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。
玉ねぎ	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの。
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
にら	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
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。
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。
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上）
ごぼう	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの。
にんにく	香味、色沢及び鮮度良好で、病虫害、きず、変敗などのないもの、又はそれを原料とした冷凍品
みりん	“酒税法”におけるみりん
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。
調味料（アミノ酸）	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。
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”に基づくもの。
乳化剤	シヨ糖脂肪酸エステルであり，“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。
塩	食用塩（NaCl95%以上のもの。）
かつおエキス調味料	かつおエキスを主原料とし，調味料などを加えた色沢及び香味が良好なもの。
香辛料	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。

- a) 野菜類は、カットする。
- b) 原料肉は、不適當な部分を除き、ひき肉にする。
- c) ラードでひき肉と野菜を炒める。
- d) 全ての材料を計量し，混合加熱する。

2.4 配合

調味液の配合は、表2を標準とする。

表2-調味液の配合

単位 %

材料	割合
豚肉	40.32
玉ねぎ	13.93
しょうゆ	11.94
にら	5.97
豚レバー	5.72
精製ラード	5.23
砂糖	5.08
ごぼう	4.98
にんにく	3.48
みりん	1.49
増粘剤（加工デンプン）	1.24
調味料（アミノ酸）	0.15
カラメル色素	0.12
乳化剤	0.12
塩	0.10
かつおエキス調味料	0.10
香辛料	0.03

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、180 g以上を標準とする。

2.7 液汁示度

液汁示度は、製造時における砂糖用屈折計の示度18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** 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。
- 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。

2.9 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、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。

2.10.3 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。

2.10.4 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

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。）貯蔵で品質の保証が可能な製品とする。

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、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	2.8.2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。