

調達要求番号：

| 陸 上 自 衛 隊 仕 様 書 | | |
|-----------------|-----------------------|-------------------|
| 物品番号 | 仕 様 書 番 号 | |
| 鶏と根菜のうま煮，非常用糧食用 | G Q - N 1 7 0 0 7 7 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 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鶏と根菜のうま煮，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，“鶏と根菜のうま煮”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）

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 |
|----------|--|
| 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も又はむねの部位、又はそれを原料とした冷凍品 |
| れんこん | 鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの、又はそれを原料とする加工品又は冷凍品 |
| ごぼう | 鮮度が良好で、病虫害、変敗、す、きずなどのないもの、又はそれを原料とする加工品又は冷凍品 |
| しいたけ | 鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどのないもの、又はそれを原料とする加工品又は冷凍品 |
| 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 |
| 砂糖 | 上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、及び中双糖 |
| 発酵調味料 | 酒類に準じて醸造され、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料措置を施した“酒税法”の酒類の定義に当てはまらないもの。 |
| 小麦粉 | 小麦粒の胚乳の部分の挽いて作られた穀粉 |
| 乾燥卵白 | 鶏卵白を乾燥させたもの。 |
| 還元水あめ | 水あめを加工した糖アルコールを主成分とする甘味料 |
| 食用植物油脂 | “食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のサラダ油 |
| にんにく | 香味、色沢及び鮮度良好で、著しい変色がない、すりおろしたもの又はそれを原料とした冷凍品 |
| たん白加水分解物 | たん白原料に酸を加えて加水分解し、アルカリで中和した後、乾燥したもの。 |
| 香辛料 | かび、病虫害などが無い香味が良好なもの。 |
| 加工デンプン | 酢酸デンプン及びヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプンを主原料とし、“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。 |
| 調味料 | 乳清（チーズホエイ）から、乳清たん白と乳糖を分解して得られた調味料（無機塩）に分類される食品添加物 |
| リン酸塩（Na） | “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”に規定されたトリポリリン酸ナトリウム及びピロリン酸ナトリウム |
| 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。 |
| 香料 | 食品に香りを付与する食品添加物 |
| 乳たん白 | “食品、添加物等の規格基準”に基づくもの。 |

2.3 加工

2.3.1 前処理

前処理は、次による。

- a) 鶏肉は、必要に応じ解凍後、骨、羽、血管等の不適當な部分を除きカットする。
- b) ごぼうは、十分に選別し、水洗い、水切りをする。
- c) しいたけは、水戻し、十分に水切りをする。
- d) れんこんは、十分に選別、水洗い、水切りをする。

2.3.2 漬込み

表2の漬込み用調味液に表3の割合で肉を液中に漬込み、冷蔵庫内で保管する。

2.3.3 加熱

2.3.2の漬込み後の肉を加熱後、冷蔵庫内で冷却し保管する。

2.4 配合

配合は、次による。

a) 漬け込み用調味液

漬け込み用調味液の配合は、表2を標準とする。

表2－漬け込み用調味液の配合

単位 %

| 材料 | 割合 |
|-----------|------|
| 調味液 | 17.5 |
| リン酸塩 (Na) | 0.8 |
| 乾燥卵白 | 7.2 |
| 加工デンプン | 9.6 |
| 食用植物油脂 | 4.8 |
| 調味料 | 1.2 |
| 還元水あめ | 6.0 |
| 水 | 52.9 |

b) 鶏肉の漬け込み

鶏肉の漬け込みの配合は、表3を標準とする。

表3－鶏肉の漬け込みの配合

単位 %

| 材料 | 割合 |
|----------|------|
| 鶏肉 | 67.6 |
| 漬け込み用調味液 | 28.0 |
| 小麦粉 | 4.4 |

c) 調味液

調味液の配合は、表4を標準とする。

表4－調味液の配合

単位 %

| 材料 | 割合 |
|----------|------|
| しょうゆ | 43.4 |
| 砂糖 | 34.1 |
| 発酵調味料 | 13.6 |
| たん白加水分解物 | 0.7 |
| 香料 | 1.8 |
| 加工デンプン | 2.1 |
| カラメル色素 | 0.6 |
| 水 | 1.9 |
| にんにく | 1.6 |
| 香辛料 | 0.2 |
| 乳たん白 | 微量 |

d) 充填用調味液

充填用調味液の配合は、表5を標準とする。

表5－充填用調味液の配合

単位 %

| 材料 | 割合 |
|--------|------|
| 調味液 | 60.7 |
| 水 | 36.4 |
| 加工デンプン | 2.9 |

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6を標準とする。

表6－充填の割合

単位 %

| 材料 | 割合 |
|--------|------|
| 鶏肉 | 45.4 |
| ごぼう | 20.0 |
| れんこん | 10.9 |
| しいたけ | 7.3 |
| 充填用調味液 | 16.4 |

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、110 g以上とする。

2.7 固形量

固形量は、完成検査時の質量とし、90 g以上とする。

2.8 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8度以上とする。

2.9 品質

2.9.1 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。

2.9.2 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。

2.10 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。

2.11 製品の表示

2.11.1 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。

2.11.2 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。

2.11.3 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。

2.11.4 表示要領

表示要領は，製造者の仕様による。

2.11.5 ロット番号

ロット番号は，適宜の位置に表示してもよい。

2.11.6 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。

2.11.7 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（納期の当該年度末の翌月1日から起算する。）貯蔵の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7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7－承認用見本など

| | 種類 | 規定 | 数量 |
|-------|--------|-------------------|----|
| 承認用見本 | 容器 | 2.9.2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。