

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
かつお野菜煮，非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 7 8 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かつお野菜煮，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，“かつお野菜煮”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）

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
かつお	肉質，形態，色沢，香味及び鮮度が良好なもの又はそれを原料とする冷凍品若しくは冷凍の蒸煮処理済の血合付かつおロイン
たけのこ	香味，色沢及び鮮度が良好なたけのこで，十分ボイルされたもの又はそれを原料とした加工品
こんにゃく	新鮮かつ弾力性に富む品質の玉こんにゃく
にんじん	鮮度が良好で，病虫害，変敗，きずなどが無いもの又はそれを原料とした加工品
ごぼう	鮮度が良好で，病虫害，変敗，す，きずなどが無いもの又はそれを原料とした加工品
食用植物油脂	“食用植物油脂の日本農林規格”又は同等以上のこめ油
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上）
しょうゆ	“しょうゆの日本農林規格”又は同等以上のうすくちしょうゆ
還元水あめ	でん粉を原料として処理されたもの
かつお節エキス	かつお節から抽出しただし汁を濃縮したもの又はかつお節などから抽出したエキスを混合したもの
塩	食用塩（NaCl95%以上のもの）
加工デンプン	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	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
増粘剤	キサントガムを主原料とし，“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

### 2.3 前処理

前処理は，次による。

- a) かつおは，解凍後頭部を切断，腹部を開いて内臓を除去後洗浄し，中心温度60℃達温まで蒸煮処理を行う。その後20mm～25mmにカットし肉詰に使用する。
- b) たけのこは，十分に水洗い後，水切りして使用する。
- c) こんにゃくは，十分に水にさらし洗浄後，水切りして使用する。
- d) にんじんは，ブランチング後，冷却及び水切りして使用する。
- e) ごぼうは，十分に水洗い後，水切りして使用する。

### 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

材料	単位
	%
砂糖	割合 29.0

表2－調味液の配合（続き）

単位 %

材料	割合
しょうゆ	17.0
還元水あめ	10.0
かつお節エキス	5.0
塩	3.0
加工デンプン	1.5
調味料	0.4
増粘剤	0.2
水	33.9

## 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3を標準とする。

表3－充填の割合

単位 %

材料	割合
たけのこ	18.8
かつお	15.6
こんにゃく	13.8
にんじん	12.5
ごぼう	12.5
食用植物油脂	5.0
調味液	21.8

- 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、150 g以上とする。

## 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16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) 甚だしい煮くずれがあってはならない。

### 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、 $130\ \mu\text{m} \pm 13\ \mu\text{m}$ とする。
- d) **寸法** 寸法は、幅 $160\ \text{mm}$ ×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なものとする。

## 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4**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4－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		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。