

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 9
さばみそ煮、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 年 月 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さばみそ煮、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、“さばみそ煮”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

みそ品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1664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）

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
さば	頭部、尾部などを除去した鮮度が良好で、食品衛生上有害な欠点を認めない冷凍品
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
さばみそ煮たれ	“みそ品質表示基準”によるみそを主原料としたもの
塩	食用塩（NaCl 95%以上のもの）
一味唐辛子	品質、香味が良好なもので、かび、虫害などを認めないもの

2.3 前処理

前処理は、次による。

- a) さばは、解凍後カットする。
- b) たけのこは、ボイル後冷水にて冷却してから、水切りを行う。

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
さばみそ煮たれ	63.5
塩	0.9
一味唐辛子	0.1
水	35.5

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
さば	64.5
たけのこ	12.9
調味液	22.6

- 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、150g以上とする。

2.7 固形量

固形量は、完成検査時の質量とし、100g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15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、きょう雜物などの混入を認めないものとする。
- b) 甚だしい煮くずれがないものとする。

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（ $12 \mu\text{m}$ ），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 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なものとする。

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”的規定に基づくものとする。

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することもできる。）、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できる。）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、適宜の位置に表示することができる。

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ものとする。

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ものとする。

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るものとする。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、省略することができる。

表4—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。
提出書類	包装材料証明	1
	材料証明	4
	製造工程表	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-Z00001の8.3による。