

**調達要求番号 :**

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書	
物品番号	仕 様 書 番 号
さんま味付け、非常用糧食用	G Q - N 1 7 0 0 8 0 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さんま味付け、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、“さんま味付け”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**

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
さんま	鮮度が良好なさんま又は、それを原料とする冷凍品
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”又は同等以上のこいくちしょうゆ
塩	食用塩（NaCl 95%以上のもの）
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

**2.3 前処理**

さんまは、解凍後頭部、尾びれを切断、内臓を除去後約30mmにカットし、塩水浸漬後、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	割合	単位	%
砂糖	43.0		
しょうゆ	32.0		
塩	0.8		
調味料	0.4		
水	23.8		

**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**

材料	割合	単位	%
さんま	84.0		
調味液	16.0		

## 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、80g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18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。
- b) 甚だしい煮くずれがあつてはならない。

## 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、外側からポリエスチル（ $12 \mu\text{m}$ ）、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、 $130 \mu\text{m} \pm 13 \mu\text{m}$ とする。
- d) **寸法** 寸法は、幅 $160 \text{ mm} \times$ 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。

## 2.10 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。

### 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、適宜の位置に表示する。

### 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。

### 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（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	2.9.2による。
提出書類	包装材料証明	1
	材料証明	4
	製造工程表	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-Z00001の8.3による。