

업체 생산능력 확인기준서			
기준서 번호	26-21		
품명 (세부품명번호)	전투식량 (5022120102) ①복원형, ②발열형, ③특전형	적용 규격	국방 규격 (최신형)
생산(검사) 설비		제조 공장	
- 불임 기준에 따른다.		- 공장 면적: 1,000 m ² 이상 (합산 면적 인정)	
		생산 인력(기술자격 포함)	
		① 식품 기사 이상 자격증 보유자 1인 이상 ② 4대 사회보험으로 확인되는 상시근로자 5인 이상(대표자 제외)	
추 가 기 준			
1. 인증 및 인·허가 확인 사항 ① 품목제조보고서(소비기한: 발열·복원형 3년, 특전형 2년) ② 영업등록증(식품제조·가공업) 및 공장등록증명원(최근 3개월 이내 발행) ③ HACCP인증서(식품 유형별) 2. 제조 공장의 확인 사항 ① (자가 공장) 건축물대장(또는 건물등기부등본)의 소유주 일치 여부를 확인한다. - 타사 임대 면적은 불인정함(신청자는 임대 여부를 확인자에게 고지하여야 함) ② (임대 공장) 임대차계약서의 임대인과 건축물대장 또는 건물등기부등본의 소유주 일치 여부 및 최근 2~3개월 임차료 납부 자료를 확인한다. (불법 전대차 공장 불인정) 3. 시제품 검사 사항 불임 기준에 따른다.			

(붙임)

1. 생산설비 및 공장 면적

가. 발열형 전투식량

장비명	최소 보유량	비고
세척(또는 불림) 시설	1 대(조)	
절단기	1 대	
분쇄기	1 대	
전처리기(자숙 또는 블랜칭기)	1 대(조)	
혼합기	1 대	
충진기	1 대	
밀봉기	1 대	
고압살균기(레토르트살균기)	1 대	
냉장실(0~10℃)	1 대(조)	
냉동실(-18℃ 이하)	1 대(조)	

나. 복원형 전투식량

장비명	최소 보유량	비고
동결 건조기	1 대(조)	1톤 이상
진공 건조기 등	1대(조)	1톤 이상
세척(또는 불림) 시설	1 대(조)	
절단기	1 대	
증숙(또는 증자기)	1 대(조)	
밀봉기(진공포자기 포함)	1 대(조)	
냉장실(0~10℃)	1 대(조)	
냉동실(-18℃ 이하)	1 대(조)	

* 동결 건조기와 동등 이상의 품질 확보가 가능한 설비/공정을 적용하는 경우 대체 인정 가능

다. 특전형 전투식량

장비명	최소 보유량	비고
혼합기(또는 반죽기)	1 대(조)	
오븐기	1 대	
밀봉기	1 대	
고압살균기(레토르트살균기)	1 대	
절단기	1 대	
냉장실(0~10℃)	1 대(조)	
냉동실(-18℃ 이하)	1 대(조)	

2. 검사 설비(공동 적용함)

장비명	최소 보유량	비고
수분측정기(또는 수분측정장비)	1 대(조)	
고압멸균기(autoclave)	1 대	온도 121℃, 압력 15psi
배양기(인큐베이터)	1 대	35±1℃의 온도 유지 가능
무균작업대(클린벤치)	1 대	윈도우, 팬, 필터, UV 램프 포함
전자저울	1 대	

3. 시제품 검사 사항

가. 발열형 전투식량(최신 국방규격)

① 검사항목 및 방법

검사항목		검사방법	검사수량
3.8.1 요구성능	1식 중량	4.6.1.2 중량	5 개
	1식 부피	4.6.1.3 부피	5 개
	1식 열량	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1 개(또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)
	영양소열량범위	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1 개(또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)
	소비기한	품목제조보고서(소비기한설정사유서 포함)	-
	발열체	4.6.2.3 발열체 성능시험 및 발열체 용수의 안전성	1 개
3.5.1 식단의 구성		4.6.1.1 식단수	3 개
3.8.5 제품 포장상태		4.6.2.6 충격시험	3 박스
4.6.2.1 식품 기준규격 적합성		식품의 유형에 따른 기준규격 개발기준 적합 여부	1 개 (또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)

② 검사기관: 국가공인시험기관 검사(식품의 기준 및 규격, 영양소, 열량, 발열 용수 안전성) 외 자체 검사

나. 복원형 전투식량(최신 국방규격)

① 검사항목 및 방법

검사항목		검사방법	검사수량
3.8.1 요구성능	1식 중량	4.6.1.2 중량	5 개
	1식 부피	4.6.1.3 부피	5 개
	1식 열량	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1 개(또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)
	영양소열량범위	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1 개(또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)
	소비기한	품목제조보고서(소비기한설정사유서 포함)	-
	발열체	4.6.2.3 발열체 성능시험 및 발열체 용수의 안전성	1 개
3.8.2 식단의 구성		4.6.1.1 식단수	3 개
3.8.5 제품 포장상태		4.6.2.6 충격시험	3 박스
4.6.2.1 식품 기준규격 적합성		식품의 유형에 따른 기준규격 개발기준 적합 여부	1 개(또는 검사기관이 요구하는 검사 최소량)

② 검사기관: 국가공인시험기관 검사(식품의 기준 및 규격, 영양소, 열량, 발열 용수 안전성) 외 자체 검사

다. 특전형 전투식량(최신 국방규격)

① 검사항목 및 방법

검사항목		검사방법	검사수량
3.8.1 요구성능	1식 중량	4.6.1.2 중량	5개
	1식 부피	4.6.1.3 부피	5개
	1식 열량	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1개(또는 검사기관에서 요구하는 검사 최소량)
	영양소열량범위	4.6.2.2 영양소 및 열량분석	1개(또는 검사기관에서 요구하는 검사 최소량)
	소비기한	품목제조보고서(소비기한설정사유서 포함)	-
3.8.2 식단의 구성		4.6.1.1 식단수	3개
3.8.5 제품 포장상태		4.6.2.5 충격시험	3박스
4.6.2.1 식품 기준규격 적합성		식품의 유형에 따른 기준규격 개발기준 적합 여부	1개(또는 검사기관에서 요구하는 검사 최소량)

② 검사기관: 국가공인시험기관 검사(식품의 기준 및 규격, 영양소, 열량) 외 자체 검사

4. 기준서 세부내용

가. 생산설비

장비명	적용	비고
세척(또는 불림) 시설	발열, 복원	원료 세척 또는 불리는 기계
건조기(동결·진공 건조 등)	복원	원료를 건조하는 기계
절단기	발열, 복원	원료 절단 기계/주·부식 제조에 필요
절단기	특전	어육·포류 절단에 사용하는 기계
분쇄기	발열	원료 분쇄 기계/주·부재료 제조에 필요
전처리기(자숙 또는 블랜칭기)	발열	원료 자숙 또는 블랜칭 기계/주·부재료 제조에 필요
혼합기	발열	재료 혼합 기계/주·부재료 제조에 필요
혼합기(또는 반죽기)	특전	재표 혼합 및 반죽에 사용하는 기계
오븐기	특전	케이크류를 굽는데 사용하는 기계
충진기	발열	혼합된 주재료를 포장재에 충진하는 기계
증숙기(또는 증자기)	복원	재료 증숙(찜)에 사용하는 기계/옥수수, 콩 등의 증자에 필요
밀봉기	발열	충진된 포장재를 밀봉하는 기계/제품 포장에 필요
밀봉기(진공포장기 포함)	복원, 특전	충진된 포장재를 밀봉(또는 진공포장)하는 기계
고압살균기(레토르트살균기)	발열, 특전	밀봉된 날개 제품을 살균하는 기계/완제품 제조에 필요
냉장실(0~10℃)	공통	원·부재료 및 제품 보관에 필요
냉동실(-18℃ 이하)	공통	원·부재료 및 제품 보관에 필요

나. 검사설비

장비명	적용	비고
수분측정기(또는 장비)	공통	완제품의 수분함량 측정에 필요
고압멸균기(Auto Clave)	공통	완제품의 미생물 검사에 필요(121℃의 온도유지가 가능할 것)
배양기(Incubator)	공통	완제품의 미생물 검사에 필요(35±1℃의 온도유지가 가능할 것)
무균작업대(Clean Bench)	공통	완제품의 미생물 검사에 필요(원도우, 팬, 필터, UV램프 포함)
전자저울	공통	완제품의 중량 검사에 필요(검교정 필수)
당도계 또는 굴절계	발열	부식Ⅲ(육포류) 소스(정제수 혼합)의 농도(Brix) 측정에 필요
	특전	어·육포류 소스(정제수 혼합)의 농도(Brix) 측정에 필요
염도계	복원	부식(국)에 적정물량(150ml)을 보충 후 염도 측정에 필요