

< 食品用添付資料 > 北秋田市特産品推奨認定申請書

製造者・販売者名				
住 所				
担 当 者		電話		F A X

商 品 名	加 工 分 類	内 容 量	入 数	J A N コ ー ド

A：食品衛生法第52条の規程に基づく営業許可がある場合は、許可証の写しを添付。

B：日本農林規格(JAS法)の規程に基づく認定がある場合は、認定証の写しを添付。

ラベルの写しを貼り付け又は添付

< 表面 >

原材料について

原 材 料	食 品 添 加 物	アレルギ- 物 質	コンタミネーション の有無と物質名	遺伝子組換 えの有無	そ の 他

<コンタミネーション> 他の原材料が意図しないのに混入してしまうこと。うどんにそば粉、大福に小麦粉がはいること等があるので、「本品製造工場では、そばを含む製品を製造しています」などアレルギーに関する注意表示が必要になります。

C：複合原材料（使用した原材料が既に加工品である場合：醤油や酢など）の場合は、その製造メーカーより、製品規格書（アレルギー・食品添加物などの使用詳細）または、ラベル等の写しを添付して下さい。

D：特色のある産地・有機・減農薬・遺伝子組換えではない・栄養表示など強調する表示ある場合は、説明資料を添付して下さい。

製品の規格検査について

製品検査の実施	あり・なし	( E：検査している場合は、検査結果の写しを添付)
---------	-------	---------------------------

検査が必要な食品

- 1．使用基準の定められた食品添加物を使用した食品にあつては、食品添加物の検査
- 2．成分規格が定められた食品にあつては、成分規格の検査
  - 乳及び乳製品
  - 清涼飲料水
  - 冷凍食品
  - 氷菓
  - 食肉製品
  - 魚肉ねり製品
  - 即席めん類
  - レトルト食品

3．その他（参考ですので、この項目でなくても結構です）

食 品 名	検 査 項 目
漬物（包装後殺菌したもの）	真菌・酵母
いらずし	クロストリジア（又はボツリヌス菌）
生菓子	生菌数・大腸菌群
油を使用した菓子	酸価・過酸化価
生めん	生菌数・E . C o l i ・黄色ブドウ球菌
ゆでめん	生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌
缶詰・瓶詰食品（加圧殺菌したもの）	発育しうる微生物が陰性
缶詰・瓶詰食品（加圧殺菌していないもの）	発育しうる微生物が陰性、PH、水分活性
気密性のある容器包装に入れられた常温保存食品 （缶詰・瓶詰・レトルト食品を除く）	発育しうる微生物が陰性、PH、水分活性

<裏面>