

あきた食のチャンピオンシップ2023(秋田県特産品開発コンクール)申込書

※ 受付

秋田県知事 へ

[実施者・送付先]

株式会社 秋田県物産振興会
〒 010-0001
秋田市中通2-3-8アトリオンB1
電話:018-836-7830 FAX:018-836-7834
E-mail:shokuchan@a-bussan.jp

申込月日	令和5年 月 日
住 所	〒
企 業 名	
代表者名	
担当者名	
電話番号	
F A X 番号	
メール	
ホームページ	

あきた食のチャンピオンシップ2023(秋田県特産品開発コンクール)に応募します。

申込書に記入いただいた内容をもとに審査を行いますので、できる限り詳細な商品情報をご記入ください。

※申込項目に☑をしてください。

※食品表示について該当する場合、☑をしてください。

(区分) 新開発品 改良品
 若手奨励賞対象※
開発者氏名

関係法令(食品・景品表示法、健康増進法)を遵守した表示であること
食品表示に関する違反や問題が明らかになった場合、受賞の取消し又は修正を依頼することがあります。(受賞商品に限る)

※主要な商品開発者が40歳未満である場合、☑をし、開発者氏名を記入してください。

※若手奨励賞の資格を有する商品が他の賞の対象候補となった場合は、他の賞を優先して審査を行います。

1. 種類	<input type="checkbox"/> 加工品部門 <input type="checkbox"/> 菓子・飲料部門		※応募する部門に☑をしてください。	
2. 商品名	3. 小売価格		4. 参考卸価格	
	(税抜)	(税込)	(税込)	
		0		
5. 流通・販売温度帯(該当するものに○をしてください)	6. 保存期間		7. 内容量	
常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍				
8. 主原材料の産地をご記入ください				
9. 商品の特性(アピール、改良点) ※200文字以内				
10. ターゲット・利用方法				
※受賞商品は、フェアなどでのPRにより販路拡大を図ることとしているため、ある程度の数量を確保する必要があります。次の販売に関する事項については、必ず記載してください。				
11. 販売時期(該当するものに○をしてください)		12. 年間最大生産・販売可能数量		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 通年商品 ・ 限定商品(月から 個) ・ 季節商品(月から 月まで) ・ その他() 				
13. 発送の際のケース入数		14. 販売実績(該当するものに○をしてください)		
		あり ・ なし		

(裏面あり)

15. 法令規定のラベル写しを貼付

※食品の一括表示かつ栄養成分表示は必須。

※商品PRを行っているラベルがわかる写真もあれば添付。

16. 商品の外観・包装 ※商品外観については別途、画像データまたは写真をお送りください。

商品名		企業名	
-----	--	-----	--

1. 営業許可等

- A: 食品衛生法第52条の規定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)の規定に基づく認定がある場合は、認定証の写しを添付。

2. 原材料について

原材料※1	食品添加物	アレルギー物質	コンタミネーション※2の有無と物質名	遺伝子組換えの有無	その他

※1 使用重量の多い順番に記入すること。また、主な原材料の重量割合が50%以上の場合は、その旨を明記すること。記入欄が不足する場合は追加すること(別紙でも可)。

※2 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」等アレルギーに関する注意表示が望ましい。

- 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すること。
- D: 「特色のある産地」「有機」「農薬の使用を減らしている」「遺伝子組換えではない」「栄養表示」など強調する表示がある場合は、説明資料を添付すること。

3. 製品の規格検査について

製品検査の実施	あり・なし	(<input type="checkbox"/> E: 検査されている場合は、検査結果の写しを添付すること)
---------	-------	---

■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・E. coli
飯ずし	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・黄色ブドウ球菌
油を使用した菓子	酸価・過酸化物質
生めん	生菌数・E. coli・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
そうざい	生菌数・E. coli・黄色ブドウ球菌
缶詰・瓶詰食品(加圧加熱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