別記様式１

年　月　日

**茨城県産ほしいもトップブランド品認定申請調書**

１　申請者の概要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ふ　り　が　な  法人等の名称 |  | |
| ふ　り　が　な  代　表　者　名 |  | |
| 所在地又は住所 |  | |
| 申請に関する  担当者連絡先 | 担当者名 |  |
| TEL |  |
| FAX |  |
| E-mail |  |

２　原料いも（認定申請品）に関すること

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ほ場の所在地 |  | |
| 品種名 | ① | |
| 加工時の糖度 | （原料いもの糖度を記載すること）  　　　度 | さつまいものイラスト（茶）糖度測定方法（推奨）  ①.原料いもの中央部を輪切り（厚さ約5㎝）にする。  ②  ②.①の表層部を厚さ5㎜程度で切り落とし、取り除く。  　（右図のように赤点線部の外側（黄色部）を取り除く）  ③.②で残った中央部をおろし金ですりおろし、ガーゼで絞り、搾汁する。  十分に攪拌した搾汁を糖度計（デジタル糖度計、屈折糖度計）に滴下し、直ち（1秒以内）に計測する。  この操作を**5本行った平均値を原料いもの糖度**とする。 |
| その他  原料いも生産に  関するこだわり | （任意記述欄） | |

３　加工工程（認定申請品）に関すること

|  |  |
| --- | --- |
| 加工場の所在地 |  |
| 衛生管理状況 | （営業届出の有無、食品衛生責任者の有無、衛生管理の取組状況、確認体制等について記載するとともに、衛生管理計画及び記録表等の写しを添付すること） |

４　製品（認定申請品）に関すること

|  |  |
| --- | --- |
| 認定申請品の加工日に関すること  乾燥条件 | 加工開始日（原料イモの蒸煮日を記載）：  乾燥条件（乾燥方法、乾燥機を使用している場合は、容量を記載すること） |
| 製品の糖度  水分率  水分活性 | （品質分析機関による測定値を記載するとともに、品質分析機関が発行した分析結果等の写しを添付すること）  製品の糖度　：  水分率　　　：  　水分活性 　 ： |
| 認定申請する  製品の包装日、  数量 | ※認定の範囲は、認定品と同一ほ場の原料いも（同一品種）、かつ認定品と同日に加工開始され、同日に包装された製品とする。  包装日：＿＿＿＿＿  数量：　　　　　　　kg（申請品が認定された場合に、上記の認定の範囲※に従い、認定を希望する数量を記載） |
| 販売時の製品名  内容量 | ※販売時の製品の写真を添付すること。  　製品名　：  内容量　：　　　　　　　　　g |
| 賞味期限  保存方法 | ※賞味期限や保存方法を設定した根拠となる分析結果等の写しを添付すること。  賞味期限：  保存方法： |
| その他  ほしいも生産に  関するこだわり | （任意記述欄） |