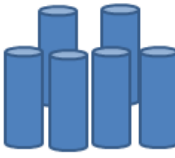


申請ID	事務局使用	申請日 YYYY/MM/DD	2019/11/15	
■ 申請者 基本情報		新規/更新	-選んでください-	
フリガナ	カブシキガイシャヤサイ			
申請者（法人名もしくは個人名）	株式会社野菜			
フリガナ	役職	氏名	ヤサイイチロウ	
代表者（役職・氏名）	代表取締役	野菜 一郎		
所在地	〒 123-4444 東京都中央区中央5丁目4-3 日本ビル 2階			
WEB サイト（URL）	http://www.yasai × × × .co.jp			
年商	1～5億円	申請アイテム数	1品まで	
フリガナ	部署名	氏名		
申請担当者	商品企画部	果物 花子		
連絡先	TEL 03-1111-2222	FAX 03-1111-3333		
	E-mail kudamono××××@yasai4444.co.jp			

■ 申請対象商品情報

申請ID

事務局使用

①商品名	タマネギのためのだけのドレッシング		
②商品特徴説明 (200字以内)	156 タマネギのための、タマネギによるヘルシードレッシング。タマネギを生食する際に一番美味しいドレッシング。一回使いきりのコンパクトパッケージで一人暮らしなどの少量使いにも便利。タマネギは自社農園で有機栽培。添加物不使用。ベースに使うこめ油は、栃木産のコメのヌカからつくられた100%国産。30ml×6個パック	⑤商品の画像（JPEGで貼付） 	
③原材料詳細 (含まれているすべてを記載)	タマネギ、こめ油、塩、昆布、にんにく、パセリ		
④生産・製造・調理工程、または販売ポイントの詳細説明 (動物性が含まれていないことが分かるように)	・生産工場でのドレッシングを生産するラインでは、他の商品（和風ドレッシングなど：カツオダシを使用している）は別ライン。 ・すべての製造ラインでは、製造開始前後の洗浄チェックを、チェックリストに基づいて実施。 使用後には基本の設備パーツを煮沸洗浄。 ・原材料は、使用の都度に使い切る。保存時には色分けをして、動物性の含まれる原料が間違っ使用されないルールをとっている。	✓ ✓	使用している原材料の素材に動物性が含まれていないことは確認済みか。【証明書等を添付】 製造・加工等のラインで動物性の紛れ込みはないか。分離されている、もしくは 洗浄ルールなどの徹底がされているか。【証明書等を添付】
<p>●『J Vegan』は、料理や商品に使われる原材料が、すべて植物由来であることが基本条件です。料理として提供されるものは、さらに指定の食材の使用が必要です。</p> <p>●動物性の食材を調理した調理器具などは適切な洗浄を行った後に使用していることが必要です。可能な限り、調理設備・器具を分けることを推奨しています。</p> <p>●動物性とは、肉類、魚介類だけではなく、ハチミツ、乳製品、卵も含まれます。</p> <p>●使用する油は植物性のものであっても、同じ油で動物性を揚げたものを使つての調理はできません。</p> <p>●砂糖、アルコールはその製造過程、加工過程等で動物性が使用されていないことが必要です。（骨炭やゼラチンなど）</p>			
⑥添付資料がある場合は、資料名の一覧を記載してください。	・製造ラインの写真 ・洗浄マニュアルと洗浄チェックリスト ・使用しているこめ油の原料表示 ・商品の画像 3枚		
⑦購入できる場所	自社ECサイト URL: 道の駅 ●●		

認証のために提出された情報が正しいことを誓約する書面の提出が必要です。

認証を受けたメニューやアイテムの原材料やその他の認証項目に変更がある場合は、再審査が必要です。

申請中・認定アイテムについて、審査中もしくは審査・認定後に予告なく現物を確認することがあります。