

原料／商品規格書

平成23年11月18日

商品名	(細)黒すりごま	製造者	
量目	15kg(大袋) 1kg×15入(段ボールケース)	株式会社和田萬商店 1 大阪市北区菅原町9-5 有機認定工場:八尾工場 大阪府八尾市老原7-97 (JAS法に基づく有機加工食品生産行程 管理者の認定)	
使用原料	黒ごま100%(ミャンマー、ポリビア)		
保管条件	直射日光や高温多湿を避け、常温で保管 して下さい。(20℃以下が望ましい)		
賞味期限	製造日より6ヶ月(開封後は1ヶ月)		
商品特徴	少量ふっくら焙煎の香り高い煎り胡麻を昔ながらのすり鉢方式で擂りました。胡麻の旨味は油分とタンパク質が溶け合ったときに生まれます。その原理に基づいてうまみを十分に引き出したすり胡麻です。 (細)は、そのすり胡麻をさらに14メッシュの篩にかけ、細かくしたものです。		
品質規格	一般生菌数	1000未満/g	製造
	大腸菌群	陰性	・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大)
	水分	5%以下	・風力選別機 2カ所
分析値 (100gあたり)	エネルギー	638kcal	・比重選別機 2カ所
	水分	1.3g	・色彩選別機
	タンパク質	18.8g	・磁石 12000ガウス 3本 8カ所
	脂質	52.5g	・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0
	灰分	4.9g	
	炭水化物	22.5g	
添加物	なし		
アレルギー表示	ごまは基本的にアレルギー対象にはなっておりません。製造工場において大豆製品の二次加工をしておりますが、専用ラインのため、コンタミはありません。		
遺伝子組換	現時点において、ゴマに遺伝子組換品種は存在しておりません。よって組替の有無の対象外。		
残留農薬	残留農薬一斉検査で不検出(モニタリング「種実類」全項目)		
BSEに関する原材料の使用	なし		

株式会社和田萬商店
大阪市北区菅原町9-5
TEL 06-6364-4387
<http://www.wadaman.com>