

追記 2020年4月17日
 一部修正 平成28年3月9日
 追記 平成27年3月11日
 改訂平成26年5月12日
 作成平成20年11月14日

原料／商品規格書

原料名：発酵胡麻

株式会社わだまんサイエンス
 〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町5 4 6
 TEL 075 - 222 - 7318 FAX 075 - 222 - 0318
<http://www.wadaman-s.com/>

販売者 株式会社わだまんサイエンス
 製造者 (株) ミヤトウ野草研究所
 新潟県妙高市工団町7 番7 号

■製品特徴

発芽黒ごまをベースに野草・野菜・果物合計61種類に乳酸菌を加えて1年半発酵熟成させたペーストです。

■包装形態 ①製品 140gビンタイプ②業務用 1kgパック

■一日目安摂取量 スプーン小さじ大盛り1杯。約5～10g

特に目安の根拠はありませんが、約5g中に胡麻が約2.5g前後摂取できます。

■使用原材料

発酵胡麻使用原料総合計分類毎
 多い順に記載しております。

分類	順位	原料	分類	順位	原料	分類	順位	原料	分類	順位	原料
胡麻		胡麻ペースト		17	ナルコユリ		1	キャベツ		1	パパイヤ
糖類	1	蔗糖	野草類	18	イチヨウの葉	野菜類	2	モヤシ	果物類	2	パイナップル
	2	オリゴ糖		19	マタタビの木		3	キュウリ		3	リンゴ
	3	水飴		20	ツルナ		4	玉ネギ		4	レモン
	4	黒糖		21	アマチャヅル		5	大根		5	オレンジ
		22		ウコン	6		人参	6		メロン	
野草類	1	エビスグサ		23	エゾウコギ		7	ゴボウ		7	アボカド
	2	ドクダミ		24	ツユクサ		8	レンコン		8	マンゴー
	3	スイカズラ		25	ハブソウ		9	馬鈴薯		9	キュウイ
	4	ルイボスティー		26	マツ葉		10	山芋		10	バナナ
	5	スギナ		27	キダチアロエ		11	ハウレン草		11	ラズベリー
	6	クコの葉		28	アカメガシワ		12	ブロッコリー		12	みかん
	7	オオバコの葉		29	クコの実		13	パセリ		13	甘夏
	8	ヨモギ		30	クマザサ		14	トマト		14	ブルーベリー
	9	ハトムギ		31	タンポポ		15	椎茸		15	いちご
	10	カキドオシ		32	ナンテンの葉		16	舞茸		その他	
	11	カンゾウ		33	コナラ		17	小松菜			
	12	ウコギ		34	ツチアケビ		18	ナタ豆			
	13	オトギリソウ			19		カブ				
	14	ケイヒ(ニッキ)			20		ニラ				
	15	アカザ			21		ニンニク				
	16	カワラケツメイ									
	17	ナルコユリ									

26年5月現在

(季節などにより、原料の一部を変更する場合があります。)

■原料表示にはアレルギー表示を推奨している原材料として、山芋、リンゴ、オレンジ、胡麻の記載が
 必要です。(2020年4月17日追記)

■保管条件 直射日光、高温多湿のところを避けて冷暗所に保存して下さい
 また開封後は冷蔵庫で保存してください。

■賞味期限 製造日より365日間

■成分分析実測値 (製品100gあたり)

エネルギー	415kcal	たんぱく質	10.8g	ナトリウム	16.7mg	鉄	3.69mg
脂質	22.3g	炭水化物	42.8g	カルシウム	512mg	マグネシウム	182mg

※分析機関 財団法人日本食品分析センター 成績書NO:104021356-001(2004年2月20日)

■菌数規格値 一般生菌数 3000以下 大腸菌群(陰性)/g

■参考試験「雄マウスを用いた急性経口毒性試験」

※(旧)財団法人日本食品分析センター成績書NO:503120134-002

1. 死亡例

いずれの投与群においても、観察期間中に死亡例は認められなかった。

2. 一般状態

いずれの投与群においても、観察期間中に異常は見られなかった。

3. 考察

検体について、雄マウスを用いた急性経口毒性試験を実施した。検体を1000 mm g/kgの用量で投与した結果、観察期間中に異常および死亡例は、認められなかった。従って、検体のマウスにおける単回経口投与によるLD50値は、雄では1000 mm g/kg以上であるものと考えられた。

■製造工程

●野草エキス工程：野草ブレンド→熱水抽出→野草エキスを作成

●野菜果物エキス工程：生野菜、生果物をスライス→糖による抽出→発酵約1ヶ月→野菜果物エキスを作成

※上記野草エキスと野菜果物エキスをブレンド→発酵菌を加えます→発酵熟成約1年→発芽黒ごまペーストをブレンド→熟成約1年→滅菌工程→発酵胡麻完成

●平成28年3月9日付け追記修正(工程)

●平成27年3月11日付け追記事項

滅菌工程を記載、金属探知機設定を削除