

商品規格書

株式会社 和田萬
〒530-0046 大阪市北区菅原町9-5
TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364-7380
E-mail:wada@wadaman.com



2023年12月19日

ふりがな	はつがくろごまペースト		
商品名	発芽黒ごまペースト		
名称	ごまペースト	JANコード	-
参考上代(税別)	-	商品番号	1640k010

製造者	株式会社和田萬 住所:大阪市北区菅原町9-5 TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364-7380		
製造所	株式会社和田萬 八尾工場 住所:大阪府八尾市老原7-97 TEL:072-991-3564 FAX:072-991-3574		

商品規格	形状	ペースト状		
	内容量	1kg	ケース入数	10
	品質保持剤	無		
	内装材質	PE,PA,PET(袋)PE(スパウトキャップ)		外装材質
商品形態		サイズ		総重量
	商品	280×170×44mm		1029g
	ケース	360×225×215mm		10695g

商品特長	黒ごまを24時間かけて低温流水に浸水。この発芽を促すことにより含有成分の組成変換が行われ、既成のものとは全く異なる味わいとなります。そして丹念に練り上げ濃厚且つなめらかに仕上げました。
召し上がり方 利用方法	そのままお使いいただけます。料理のアクセントに、トッピングや、練りこむ等の素材として。

原材料	発芽黒いりごま(国内製造)		
遺伝子組み換え	対象外		
残留農薬	残留農薬一斉検査で基準値内		
賞味期限	製造日より 1年	(開封後はお早めにご使用下さい)	
ロット表示方法	賞味期限 YY.MM.DD		
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ常温で保存		
アレルギー	ごま		
コンタミネーション	同一工場内で、アーモンドの取扱い有り。		
その他注意事項			

栄養成分 (100g当たり) ※日本食品標準成分表 2020年版(八訂)による 推定値	エネルギー	646kcal	微生物規格	項目	規格値
	たんぱく質	19.0g		一般生菌	1000個/g以下
	脂質	61.0g		大腸菌群	陰性
	炭水化物	15.6g			
	食塩相当量	0.00g			

製造工程	主原料投入→粗選別→水洗い→焙煎→仕上選別1→金属探知(Fe0.7mm/Sus1.0mm以下パス)→色彩選別→仕上選別2→半製品→ペースト加工→計量充填→ヒートシール→表示検品→出荷
------	---

<p>商品写真(表、裏)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>食品表示</p> <p>発芽黒ごまペースト</p> <p>名称:ごまペースト/原材料名:発芽黒いりごま(国内製造)/内容量:1kg/賞味期限:YY.M.D /保存方法:直射日光・高温多湿を避け常温で保存/製造者:(株)和田萬 大阪市北区菅原町9-5 TEL:0120-507-380/製造所:(株)和田萬八尾工場 大阪府八尾市老原7-97</p> <p>栄養成分表示(100gあたり) エネルギー 646kcal/たんぱく質19.0g/脂質61.0g/炭水化物15.6g/食塩相当量0g(推定値)</p> <p><small>※同一工場内で、アーモンドの取扱いあり。分離する場合がございますが、品質には問題ありません。別途、冷蔵保管はしないでください。</small></p>  <p>紙ラベル</p>
---	---

※弊社の印のなきもの、修正のあるものについては一切無効と致します。