

作成日: 令和 7 年 9 月 12 日

原材料規格証明書

CDNo.:

販売者

住所: 熊本市東区戸島町920-9

製造者

住所: 熊本県八代市氷川町吉本94

商 品 名 金ごま油

一般名・化学名 食用ごま油

(食品)

食品表示(表示案等を記入してください。)

食用ごま油

社名: (株)カマヤコーポレーション

社名: 有限会社堀内製油

印

商品形態 一斗缶入

外装材質 なし

内装材質 プリキ

入 数

内 容 量 16.5Kg

表示方法とその意味 05. 5. 30

ロットの解読方法 賞味期限2005年5月30日

衛 生	一般生菌数	—	セレウス菌	—
	大腸菌	—	アフラトキシン(香辛料のみ)	—
	大腸菌群	—	ヒ素(Asとして)	—
	耐熱性菌数	—	重金属(Pbとして)	—
	サルモネラ菌	—	殺菌方法	—
	ボツリヌス菌	—	殺菌条件	—

保管条件 直射日光を避け常温で保管

保管温度 常温

保管注意事項 開封後は密封し、速やかに使用

賞味期限 開栓前 製造後2年 開封後使用期限 早めに使用の事

賞味期限の設定根拠 業界基準及び経験値

異 除去手段 選別、ストレーナー

規 格 —

異 物 無いこと

2023標準成分表	熱量(kcal)	890	糖質(g)	0
	水分(g)	0	繊維(g)	0
	蛋白質(g)	0	灰分(g)	0
	脂質(g)	100	ナトリウム(mg)	Tr

注) 100g中熱量(kcal)、ナトリウム(mg)他全て(g)で記載

規 格	p H	—
	B r i x	—
	食塩分	—
	酸 度	—
	水 分	0.25%以下
	酸 価	4.0以下
	色	清澄
	比 重	0.914~0.921 (25℃)

抗生物質 —

洗剤・殺菌剤の残留 無し

コンタミの有無とその理由 (無)

農 薬 (農業検査の実施 有無) 有

食添以外の物質の混入 無し

理由 洗浄殺菌手順の遵守

製造工程図(HACCP手法に則り記入してください。また、金属除去、重量チェック等の機器類の位置は必ず記入してください。)

原料ごま → 精選 → 焙煎 → 圧搾 → 静置 → 温水洗 → 脱水 → ろ過 → 仕上げろ過 → 製品タンク → 缶充填 → 打栓 → 製品

100メッシュストレーナー

令和7年9月12日

株式会社わだまんサイエンス 御中

原料産地証明書

品名：金ごま油

原料：金ごま

原料産地：エジプト、またはトルコ、またはその他

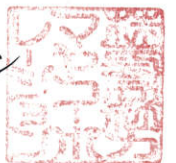
上記製品の原料は記載産地のものに相違ございません。産地は
原料事情により予告なく変わる場合がございます。

〒861-8031

熊本市東区戸島町 920-9

株式会社カマヤコーポレーション

Tel 096-388-3001



金ごま油

(Lot HK250825)

名 称	食用ごま油
原材料名	食用ごま油 (国内製造)
内 容 量	16.5 k g
賞味期限	27.08.25
保存方法	暗所で常温にて保存して下さい
製 造 者	有限会社 堀内製油 熊本県八代郡氷川町吉本94 TEL. 0964-43-0221

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量890kcal、たんぱく質0g、脂質100g、炭水化物0g、食塩相当量0g
※表示値は目安です。

○開封後は、お早めにご使用下さい。

○火ごきや乾煎物を生じることがありますが、ごま油特有の性質です。安心してご使用下さい。

○油が過熱しすぎると煙煙、発火したり、水が入ると油が跳ねます。揚げ物の際、その場を
離れるときは必ず火を消して下さい。

金ごま油

(Lot HK250825)

名 称	食用ごま油
原材料名	食用ごま油 (国内製造)
内 容 量	16.5 k g
賞味期限	27.08.25
保存方法	暗所で常温にて保存して下さい
製 造 者	有限会社 堀内製油 熊本県八代郡氷川町吉本94 TEL 0964-43-0221

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量890kcal、たんぱく質0g、脂質100g、炭水化物0g、食塩相当量0g
※表示値は目安です。

○開封後は、お早めにご使用下さい。

○にがりや沈殿物を生じることがありますが、ごま油特有の性質です。安心してご使用下さい。

○油を加熱しすぎると発煙、発火したり、水が入ると油が飛びぬけます。揚げ物の際、その場を離れるときは必ず火を消して下さい。

※金胡麻油の外装見本) (上下にダンケース)

製品は別の製品になります。

