

金胡麻マイクロパウダー (微粉碎品)

■素材特長

- 金胡麻マイクロパウダーに使用している胡麻は、トルコもしくはエジプト産の胡麻になります。
- 胡麻は、もともとアフリカサバンナ原産の亜熱帯に育つゴマ科植物の種子ですが、中でも世界的に美味しさで評価が高い品質の胡麻が栽培される産地が地中海沿岸といわれています。
この産地の金胡麻は、白胡麻、黒胡麻に比べて、油分が多く、**コクと旨みは最高と評されています。**
※原料は、エジプト産もしくはトルコ産になります。(2020年まで)
- 温凍結粉碎により、通常のすり胡麻(弊社8~12メッシュ品)に比べて、60メッシュ90%パスと通常のスリゴマの約1.5~6倍の細かさに微粉碎した原料です。(実際の粒度分布実測例では、通常のスリゴマ(黒)は10から42メッシュに90%以上が分布)
→試験成績書は下記を参照ください。
http://www.wadaman-s.com/products/rigunan/doc/lignankuromicropowder_ryudo_hikaku.pdf
- 農薬に関しては、2017年538項目の農薬試験を実施しております。(株)マシス食品医薬品安全評価分析センター実施)
試験成績書は下記参照ください。
http://www.wadaman-s.com/products/goma/doc/kiniri_nouyaku2017.pdf

■外観



■用途

- ・粉末飲料、
 - ・キノコとの併用
 - ・菓子のトッピング、
 - ・ふりかけ等へ
 - ・サプリメント(ハードカプセル等)
- ほか、胡麻ペーストの代用としても使用しやすい胡麻100%原料です。

原料／商品規格書

作成2019年12月

商品名	金胡麻マイクロパウダー	製造者(原料胡麻焙煎工程)
量目	10kg(内装5kg入りアルミスタンドパウチ×2袋)/ダンケース エージレス封入	株式会社和田萬 大阪市北区菅原町9-5
使用原料	金いりごま(トルコまたはエジプト産)	有機認定工場:八尾工場 大阪府八尾市老原7-97
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)	(JAS法に基づく有機加工食品生産行程管理者の認定)
賞味期限	製造日より18ヶ月(暫定値)	販売者:(株)わだまんサイエンス
ロット捺印方法	西暦下2桁、月、日を6桁で表記	電話075-222-7318
商品特徴	香りが高く、(株)和田萬で焙煎された金胡麻(輸入品)を超低温粉碎機により、凍結粉碎したものです。 (60メッシュ90%パス)	
品質規格	一般生菌数(暫定値)	5000以下/g
	大腸菌群	陰性
	水分	5%以下
セサミン参考値	セサミン値	0.4%以上(HPLC法) 原料の実測値
	焙煎イリゴマ原料の製造工程(和田萬八尾工場)	・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大) ・比重選別機 2カ所
成分実測例 (100gあたり) ※7訂日本食品標準成分表より ※原料の規格書より	エネルギー	599kcal
	水分	1.6g
	タンパク質	20.3g
	脂質	54.2g
	灰分	5.4g
	炭水化物	18.5g
添加物	なし	
アレルギー表示	ごまは2013年9月20日よりアレルギー表示推奨の対象になりました。「ごま」「胡麻」等の表示をお願いします。また最終粉碎工場は、卵、オレンジ、鮭、大豆、鶏肉、桃、ゼラチン、リンゴ、アーモンドの粉碎ラインと同じラインを使用しております。(2019年12月豚削除、アーモンドを追記)	
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)わだまんサイエンス

〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

TEL075-222-7318、FAX075-222-0318

◆業務用・金胡麻MPアプリケーション

■きな粉、抹茶、生姜末 ココアとブレンドして金胡麻粉末飲料へ

★金胡麻マイクロパウダーは60メッシュ90%パスなので、きな粉、ココア末とも混合しやすく分級しにくいブレンド原料が可能です。



■食事代替型プロテイン飲料、大人の粉ミルク、 ・シルバー世代の、栄養補給タイプの粉末飲料へ、



■粉末ドレッシング、調味料へ



■ポテトチップス、スナック、唐揚げのコーティングへ



(株)わだまんサイエンス
〒604-0845京都市中京区烏丸御池
上る二条殿町546
TEL075-222-7318、FAX075-222-0318