

関係各位

2024年1月吉日

(株)わだまんサイエンス

機能性素材・OEM事業部



本社：〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

Tel.075-222-7318 FAX075-222-0318

◆金のマイクロパウダー（微粉碎品）の賞味期限延長のご連絡

前略

平素より金のマイクロパウダー（微粉碎品）のご利用を頂きありがとうございます。

当原料は、2020年よりリグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダーのシリーズ原料として上市させて頂き、当初の賞味期限設定より製造後1年半とさせて頂きました。

その後下記の方法により賞味期限の延長が可能と判断致しましたので、2024年の製造ロットより賞味期限を1年半より2年へと変更させて頂きます。

<賞味期限の確認方法>

賞味期限の1年半を過ぎた原料サンプルロット220114（賞味期限2023年7月14日）について、加速保存設定40℃75%湿度下にて30日と60日保存し、油脂のPOV,AVの測定および色調、香り、風味について確認致しました。

<分析結果について>

加速30日（半年設定）、60日（室温1年設定）について油脂POV,AVは別紙のように1.14と0.7、1.18と0.7が分析結果となり、油脂の酸化の物性値としては許容範囲と判断致しました。

また色調、風味、香りについては、製造後の冷凍品と比較し、目視、官能により許容範囲と判断致しました。

そのため、室温21カ月+1年後に安全率80%を考慮し24から26カ月の賞味期限設定が可能なものとし、変更賞味期限を2年とさせて頂きます。

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒604-0845
京都府京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
Tel.075-222-7318 Fax.075-222-0318

株式会社 食環境衛生研究所
〒379-2107
群馬県前橋市荒口町561-21
TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412
登録衛生検査所 第41号
計量証明事業 環第51号

検査結果報告書

受付番号: No.231016073-1
受付日: 2023年10月16日
報告日: 2023年11月29日
検体名: 金のマイクロパウダー220114
賞味期限2023年7月14日
備考: 40°C75RH%、30日間保存後、検査

上記検体につきまして、検査結果を下記のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検査結果	単位	分析方法
酸価(AV)	1.04		食品衛生検査指針 理化学編 2015
過酸化物価(POV)	0.7	meq/kg	食品衛生検査指針 理化学編 2015

検査担当者: 浅沼 検査責任者: 浅沼

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒604-0845
京都府京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
Tel.075-222-7318 Fax.075-222-0318

株式会社 食環境衛生研究所
〒379-2107
群馬県前橋市荒口町561-21
TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412
登録衛生検査所 第41号
計量証明事業 環第51号

検査結果報告書

受付番号: No.231016073-2
受付日: 2023年10月16日
報告日: 2023年12月27日
検体名: 金のマイクロパウダー220114
賞味期限2023年7月14日
備考: 40°C75RH%、60日間保存後、検査

上記検体につきまして、検査結果を下記のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検査結果	単位	分析方法
酸価(AV)	1.18		食品衛生検査指針 理化学編 2015
過酸化物价値(POV)	0.7	meq/kg	食品衛生検査指針 理化学編 2015

検査担当者: 浅沼 検査責任者: 浅沼



金のマイクロパウダー
ロット220114
製造後冷凍保存品

金のマイクロパウダー
ロット220114
室温21カ月保存後
60日40℃75%湿度下
保存品

(脱酸素剤封入アルミ袋入り)

2023年12月29日

撮影、食味確認 内田あゆみ(株)わだまんサイエンス