商品規格書

株式会社 和田萬

〒530-0046 大阪市北区菅原町9 TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364



E-mail: wada@wadaman.com

2024年7月26日

| | | | | | 2 | 2024年7月26日 |
|----------------|---|-------------------|------------------|------|----------|------------|
| ふりがな | きんごまペーすと | | | | | |
| 商品名 | 金ごまペースト | | | | | |
| 名 称 | ごまペースト | | JAN⊐- | -ド | _ | |
| 参考上代(税別) | _ | | 商品番 | 号 | 1240k010 | |
| 製造者 | 株式会社和田萬 | | | | | |
| 衣坦日 | 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 | ケース材質 | 紙 |
| | 品質保持剤 | 無 | | | | _ |
| | 内装材質 | PE,PA,PET(袋)PE | | | 外装材質 | _ |
| 商品形態 | | | サイズ | | | 総重量 |
| | 商品 | | 280 × 170 × 44mm | | | 1029g |
| | 外箱 | 360 × 225 × 215mm | | | | 10695g |
| 商品特長 | 最高品種と称される金ごまだけを使用したごまペーストです。芳醇且つなめらかな性状 が圧倒的な味わいで全体を包み込むような商品です。 | | | | | |
| 召し上がり方 利用方法 | そのままお使いいただけます。たれ・ドレッシングのエッセンスに。また、その特徴から 食品調味料からスイーツまでアクセントとしてのご使用がおすすめです。 | | | | | |
| 原材料 | 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 (20℃以下が好ましい) | | | | | |
| 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 | エネルギー | 646kcal | | 項 | il I | 規格値 |
| (100g当たり) | たんぱく質 | 19.0g | | 一般生菌 | | 00個/g以下 |
| ※日本食品標準成分表 | | 61.0g | 微生物規格 | 大腸菌郡 | 羊 陰 | |
| 2020年版(八訂)による | 炭水化物 | 15.6g | | | | |
| 推定値 | 食塩相当量 | 0g | | | | |
| 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 | | | | | |

商品写真(表、裏







※弊社の印のなきもの、修正のあるものついては一切無効と致します。