

原材料規格書 (A)

記入日 (西暦)	2 0 2 4 年 1 2 月 2 6 日
更新日 (西暦)	年 月 日

コード (弊社用)	0505002122
商品名	金すりごま 15kg
コード (御社用)	

製造者	社名	株式会社和田萬	
	住所	大阪市北区普原町9-5	
	工場名	株式会社和田萬八尾工場	
印			

加工食品に使用した場合の表示	いりごま (国内製造)
----------------	-------------

① 商品規格	特 徴	胡麻の最高品種「金胡麻」をすり加工したもの。旨味、香りが格段に違います。				
	特性・性状	粗い粉状				
	規格・等級					
② 物性規格	外観・色調	黄褐色の粗い粉状	pH	-		
	風味	ごま特有の風味を持つ	Brix	-		
	粘度	-	水分	-		
	比重	-	塩分	-		
	融点・凝固点	-	その他	-		
	③ 衛生規格	一般生菌数	(有)・無 ⇒基準: <1000/g	検査方法	ペトリフィルム法	頻度 不定期
大腸菌群		(有)・無 ⇒基準: 陰性	検査方法	ペトリフィルム法	頻度 不定期	
黄色ブドウ球菌		有・(無) ⇒基準:	検査方法	-	頻度 -	
カビ・酵母		有・(無) ⇒基準:	検査方法	-	頻度 -	
④ 証明	原産地証明書	(有)・無 ⇒別途提出: (有)・無				
	残留農薬証明	(有)・無 ⇒別途提出: (有)・無	※見解書提出	有	無	
	アレルギー物質	有・(無) ⇒別途提出: 有・(無)				
	その他証明書	有・(無) ()				
⑤ 製造工程	製造 フローチャート (異物対策も)	原料投入→選別→水洗い→脱水→焙煎→仕上選別→金属検知機(Fe0.7mm, SUS1.0mm以下)→色彩選別→計量→充填→表示確認→保管→すり加工→マグネット→ふるい→充填→計量→表示確認→出荷				
⑥ 異物対策	X線検知	有・(無) テストピース Fe ()、SUS ()、その他 ()				
	金属検知	(有)・無 テストピース Fe (0.7)、SUS (1.0)、その他 ()				
	目視選別	(有)・無 内容: 全品検品				
	その他	内 容:				
⑦ 納品仕様	包装形態	内容量 15kg × 1 個入り				
	内装寸法	サイズ W 500 mm × 1050 H mm × D mm				
	外装寸法	サイズ W 419 mm × 927 H 76 mm × D mm				
	包材材質	内装: PE 外装: 紙				
⑧ 保証	賞味期限	開封前 180 日	設定根拠	科学的根拠 ⇒ 提出 (有)・無		
		開封後 一日		経験則) その他 ()		
	保存条件	開封前	常温			
		開封後	常温			
	原材料名	金ごま				
	アレルギー物質	(有) (ごま) ・ 無	コンタミの可能性: 有 ⇒ 表示 () () 無			
品質保持処理	加熱 () 時に殺菌: °C 分)、脱酸素剤、不活性ガス、乾燥剤、その他 ()					
⑨ 備考	その他	※別途規格項目などあればお願いします。				

原材料規格書 (B)

2017.02

記入日 (西暦)	2024年12月26日
更新日 (西暦)	年 月 日

コード(弊社使用欄)	0505002122
商品名	金すりごま 15kg

製造者	社名	株式会社和田萬		印
	住所	大阪市北区菅原町9-5		
	工場名	株式会社和田萬八尾工場		

原材料名	金ごま
加工食品へ使用した場合の表示	いりごま(国内製造)

原材料情報

原材料		原材料詳細							産地または原産国	アレルギー物質	遺伝子組換え	第一次仕入先
階層	原材料名	配合比 (%)	部分配合比 (%)	①の原材料②	部分配合比 (%)	②の原材料③	部分配合比 (%)	③の原材料④				
1	金ごま	100.00							トルコ、エジプト	ごま	対象外	兼松・伊藤忠食糧
合計		100.00										

書ききれない場合はシートをコピーして続きをご記入ください。

栄養成分表示 100gあたり				特記事項		記入者		
エネルギー	605kcal	炭水化物	18.5g			社名	株式会社和田萬	
たんぱく質	20.3g	糖質	5.9g			部署名	品質管理	
脂質	54.2g	食物繊維	12.6g			氏名/役職	清水純子	
食塩相当量	0.00g					連絡先	TEL	06-6364-4387
ナトリウム	2mg					メール	hinkan@wadaman.com	