

原料／商品規格書

平成25年12月4日

商品名	金すりごま		製造者
量目	15kg(大袋) 1kg×15入(段ボールケース)		株式会社和田萬商店 1 大阪市北区菅原町9-5 有機認定工場:八尾工場 大阪府八尾市老原7-97 (JAS法に基づく有機加工食品生産行程 管理者の認定)
使用原料	金胡麻 100% (トルコ・エジプト産 ※原料事情により変更の 可能性あり)		
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)		
賞味期限	製造日より6ヶ月(開封後は1ヶ月)		
商品特徴	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。 少量ふっくら焙煎の香り高い煎り胡麻を昔ながらのすり鉢方式で擂りました。胡麻の旨 味は油分とタンパク質が溶け合ったときに生まれます。その原理に基づいてうまみを十 分に引き出したすり胡麻です。		
品質規格	一般生菌数	1000未満/g	製造 ・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大) ・風力選別機 2カ所 ・比重選別機 2カ所 ・色彩選別機 ・磁石 8000ガウス以上 3本 8カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0
	大腸菌群	陰性	
	水分	5%以下	
分析値 (100gあたり)	エネルギー	692kcal	
	水分	0.8g	
	タンパク質	17.0g	
	脂質	62.2g	
	灰分	4.0g	
	炭水化物	16.0g	
添加物	なし		
アレルギー表示	ごま 製造工場において大豆製品の二次加工をしておりますが、専用ラインのため、 コンタミはありません。		
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基準値以下(モニタリング「種実類」)		
BSEに関する 原材料の使用	なし		

※原料産地は事情により変更の可能性があります。

株式会社わだまんサイエンス
京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
TEL 075-222-7318
mail@wadaman-s.com