

商 品 規 格 書

株式会社 和田萬
〒530-0046 大阪市北区菅原町9-5
TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364-7380
E-mail:wada@wadaman.com

2025年10月17日

ふりがな	こくさんくろすりごま		
商品名	黒丹波すりごま		
名 称	すりごま	JANコード	-
参考上代(税別)	-	商品番号	1135k010
製造者	株式会社和田萬 製造所固有記号:T		
	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 製造所固有記号:Y		
	住所:大阪府八尾市老原7-97 TEL:072-991-3564 FAX:072-991-3574		
	株式会社和田萬 八尾第二工場 製造所固有記号:S		
	住所:大阪府八尾市南木の本9-11-1 TEL:072-940-7122 FAX:072-999-7788		
商品規格	形状	粗い粉状	
	内容量	1kg	ケース入数 15 ケース材質 紙
	品質保持剤	有:エージレス	
	内装材質	PE,PP	外装材質 -
商品形態	サイズ		総重量
	商品	360×240×約50mm	1014g
	ケース	470×330×260mm	15780g
商品特長	兵庫県丹波市産の特別栽培の黒ごま100%使用。粒の芯までしっかりと火を通し、「ぷっくり」と膨らんだごまを、昔ながらのすり鉢方式ですりました。うまみを十分に引き出したすり胡麻です。		
召し上がり方 利用方法	そのままお使いいただけます。ごまあえや料理のアクセントとして、ふりかける。味噌汁や麺類、飲み物に入れて。パン生地に練りこんだり、スイーツのトッピングに。		
原材料	黒ごま(兵庫県・丹波市産)		
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 6ヶ月 (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 ○(製造ロット記号 A~P)+製造所固有記号		
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ常温で保存		
アレルギー	ごま		
コンタミネーション	同一工場内で、小麦、卵、乳成分、アーモンド、さば、大豆、ゼラチンの取扱い有り。		
その他注意事項			
栄養成分 (100g当たり) ※日本食品標準成分表 2020年版(八訂)による 推定値	エネルギー	605kcal	微生物規格
	たんばく質	20.3g	
	脂質	54.2g	
	炭水化物	18.5g	
	食塩相当量	0.00g	
		項目	規格値
		一般生菌	1000個/g以下
		大腸菌群	陰性/0.1g
製造工程	主原料投入→選別→水洗い→焙煎→仕上げ選別→金属探知機(Fe0.7mm,Sus1.0mm以下)→色彩選別機→マグネット→計量→充填→表示確認→保管→すり加工→マグネット→ふるい選別→充填→計量→表示確認→保管→小分け充填→計量→ヒートシール→ウエイトチェック→金属探知機(Fe1.2mm,Sus1.7mm以下)→表示確認→箱詰め→出荷		