

# 原料／商品規格書

平成27年1月6日

商品名	国産白いりごま		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	白胡麻100%(国内各産地)		
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10ヶ月(開封後は1ヶ月)		
商品特徴	原料は希少価値の国産品種。和田萬の契約栽培。 煎り方は少量ふっくら焙煎。煎る前の胡麻をきれいにする水もアルカリイオン水を使用しているため自然の甘みがある。		
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	659kcal	
	水分	0.2g	
	タンパク質	21.6g	
	脂質	56.4g	
	灰分	5.6g	
	炭水化物	16.2g	
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内		
BSEに関する原材料の使用	なし		

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