

原料／商品規格書

産地変更版2013/1/29

商品名	国産白すりごま		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	白胡麻100%(鹿児島県・長崎県産)		
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	原料は希少価値の国産品種。和田萬の契約栽培。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搗りました。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 12000ガウス 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) ※参考値として 国産白すりごまの 分析値	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	ごまは基本的にアレルギー対象にはなっておりません。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。		
遺伝子組換え	現時点において、ゴマに遺伝子組換え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不検出(モニタリング「種実類」全項目)		
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 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546 TEL 075-222-7318 FAX 075-222-0318 http://www.wadaman-s.com/			

