

# 原料／商品規格書

平成25年4月18日

商品名	黒洗ごま		製造者
量目	20kg(大袋) 1kg×20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	黒胡麻100% (ミャンマー・ボリビア・カンボジア産)		
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10ヶ月(開封後は1ヶ月)		
商品特徴	胡麻を洗う水は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	5.0×10 <sup>4</sup> 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	
分析値 (100gあたり)	水分	7%以下	
	エネルギー	617kcal	
	水分	1.8g	
	タンパク質	18.8g	
	脂質	49.2g	
	灰分	5.5g	
	炭水化物	24.7g	
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(モニタリング「種実類」)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  
〒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/>