

平成21年 6月16日
製造工程追記平成21年10月10日
包装形態修正平成24年11月14日

原料／商品規格書

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/>

- ◆商品名 セサミファイバー
- ◆販売者 株式会社わだまんサイエンス
京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546
- ◆製造者 有限会社 堀内製油
熊本県八代郡氷川町吉本 94
- ◆商品特徴 セサミンなどのリグナンを多く含む「リグナン黒ごま」から搾油した後の食物繊維の多い原料です。脱脂ごまですが、脂質を 30%残存している栄養価の高いごま原料です。
- ◆使用原料 リグナン黒ごま 100% (ミャンマー)
- ◆荷姿 20kg(クラフト袋2重)※内装は新規クラフト袋使用、外側は再利用クラフト袋使用
- ◆保管条件 直射日光や高温多湿を避け、冷暗所に保管して下さい。(常温・25℃以下)
- ◆賞味期限 製造日より365日間(開封後は30日間)
- ◆品質規格値 一般細菌数 3000/g 個以下 大腸菌群 陰性 ※BGLB 法

◆試験結果 (実測値)2008年4月製造品より(堀内製油製)

エネルギー	440Kcal	水分	6.1g
たんぱく質	28.8g	脂質	28.3g
灰分	8.8g	糖質	7.2g
食物繊維(酵素重量法) g	20.8	ナトリウム	2.1mg

- ◆添加物 なし
- ◆アレルギー表示 ごまは表示義務対象の品目には、はいておりません。
- ◆遺伝子組換 現時点において、ごまには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。

- ◆製品への原料表示 ラベル表示参照

- ◆ロット捺印方法 (例)HK210127(昭和2桁と月日4桁表示、1桁月は0を併記)
- ◆賞味期限表示 (例)10.01.27(製造日から一年後を西暦下2桁と月日で表示)

■製造工程1(和田萬商店・八尾工場)

原料投入→夾雑物除去(マグネット12000ガウス)→異物除去(振動コンベア)→ゴミ除去(風力選別機)→石・砂除去(比重選別機)→形態選別(丸編式精選機・ディスクセパレーター)→洗浄→脱水(流動式赤外線)→冷却→風力選別→比重選別(マグネット12000ガウス)→丸編篩選別→金属除去→異物除去(振動コンベア)→金属検知器(マグネット12000ガウス×3本)→計量

・ふるい	10カ所	1.0mm(最小)1.8mm(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 0.8	Sus 1.2

■製造工程2(堀内製油)※下記リグナンリッチオイルの製造工程中に産出されます。

原料(リグナン洗いごま)→精選→焙煎→圧搾・油脂の搾油→脱脂胡麻の仮取り→梱包

◆ラベル表記例

商品名	セサミファイバー
名称	脱脂ごま(リグナン黒ごま・脱脂)
原材料名	ごま(または黒ごま)
内容量	20kg
Lot	HK210127
賞味期限	10.01.27 ※開封前製造後1年 開封後30日
保存方法	直射日光を避け(20℃以下が望ましい)保存下さい。
販売者	株式会社わだまんサイエンス 〒604-0845 京都府京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546 TEL(075)222-7318 FAX(075)222-0318
製造者	有限会社 堀内製油 〒869-4803 熊本県八代郡氷川町吉本94 TEL(0964)43-0221
注意事項	○開封後は、お早めにご使用下さい。



●外装外観



●内装外観