

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

平成30年11月22日

商品名	しろすりごま 白すりごま						
名称	すりごま						
製造者	株式会社和田萬 大阪市北区菅原町9-5 TEL:06-6364-4387						
製造工場	株式会社和田萬 八尾工場 大阪府八尾市老原7-97 FAX:0729-91-3564						
商品規格	形状	粗い粉状					
	内容量	1kg					
	ケース入数	15					
	内装材質	PE・PET					
	外装材質	ダンボール					
1kg 商品サイズ		たて	よこ	高さ	重量		
	商品	320	×	230	×	約50 mm	1010g
	外箱	470	×	330	×	260 mm	15700g
商品特長	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擂りました。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。						
食べ方・調理方法	そのままお使いいただけます。粒感を出したい時に、おにぎりにまぶす。料理のアクセントとして、ふりかける。パン生地に練りこむ。スイーツのトッピングに。						
原材料	白ごま（エチオピア・スーダン産）※原料事情により変更の可能性あり						
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						
ロット表示方法	賞味期限 YY.MM.DD/ ○(○はアルファベットで、社内ロット番号)						
保存方法	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)						
アレルギー	ごま						
コンタミネーション	同一ライン上で、卵、乳、小麦、さば、大豆、ゼラチンを含む製品の加工をしております。						
栄養成分 (100gあたり)	エネルギー	599kcal	微生物規格	項目	規格値		
	たんぱく質	20.3g		一般生菌	1000個/g以下		
	脂質	54.2g		大腸菌群	陰性		
	炭水化物	18.5g					
	食塩相当量	0g					
	※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)より	灰分		5.4g			
		水分		1.6g			
商品画像				一括表示			
							

※弊社の印のなきもの、修正のあるものについては一切無効と致します。

取扱者 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る二条殿町546
TEL 075-222-7318 FAX075-222-0318
mail@wadaman-s.com