

原料／商品規格書

平成23年9月5日

商品名	黒丹波すりごま		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	黒胡麻100%(兵庫県・丹波市産)		
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	原料は希少な国産ごま。丹波の豊穡な風土が生んだ、世界最高品質と評価できる黒ごまを、少量ふっくら焙煎で香り高く丁寧に焙煎し、すり鉢方式で旨みを引き出しました。		
品質規格	一般生菌数	1000未満/g	製造
	大腸菌群	陰性	
分析値 (100gあたり) ※参考値として 国産黒いりごま 一般品の分析値	水分	5%以下	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	エネルギー	626kcal	
	水分	0.4g	
	タンパク質	20.5g	
	脂質	50.1g	
	灰分	5.7g	
	炭水化物	23.3g	
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
京都市中京区烏丸通御池上ル二条殿町546
TEL 075-222-7318
<http://www.wadaman-s.com>