

2007年10月10日(新規作成)
2013年5月13日(更新)
2013年10月1日(更新) アレルギー表示
2017年5月15日(更新) リグナンのモヤ状の発生

2018年12月18日保存温度追記、
2018年12月27日堀内製油製記載
2019年10月31日原料胡麻洗浄工程
変更, 2社併記

原料 / 商品規格書 (1.2%品)

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
電話(075)222-7318 FAX(075)222-0318
<http://www.wadaman-s.com/>

商品名 リグナンリッチ黒ごま油 (有限会社堀内製油製、太田油脂製) 2工場共通
商品特徴 通常のごまと比べてセサミンを2倍以上含有する“リグナンゴマ”から圧搾したごま油です。
ごまの中ではもっとも高級な種で格別の香りと味があり、さらりとした口当たり仕上げました。
原材料名 リグナンゴマ 100% (ミャンマー産)
使用 16.5kg缶
保管条件 直射日光や高温多湿を避け、冷暗所に保管してください。(常温25℃以下が望ましい。
但し、輸送途中については、この限りではありません。)

賞味期限 製造日より2年間 (開封後は30日間)
栄養表示 栄養表示内容 (100g中)
エネルギー 900kcal たんぱく質 0g 脂質 100g
炭水化物 0g ナトリウム 0mg

添加物 なし
アレルギー表示 ゴマはアレルギー推奨表示対象ですので、「ごま油」等表記ください。

<規格項目>
■細菌規格 水分が低く、菌の増殖が認められないため、分析対象外
■水分及びきょう雑物 0.25%以下 (JAS規格)
■性状 炒り胡麻特有の香味を有し、概ね清澄である。
■重金属 20ppm以下 (1年に1回)
■砒素 2ppm以下 (1年に1回)
■酸価 4.0以下 (JAS規格) 基準油脂分析試験法
■セサミン値 1.2%以上 (HPLC法にて測定)
■リグナン値 1.5%以上 (HPLC法)

n-ヘキサン 検出せず ガスクロマトグラフィー質量分析法
試験機関 財団法人日本食品分析センター
第207062395-001~003号

一括表示
名称 食用ごま油、ごま油
※食品衛生法において、ごま油の表示は決まっております。セサミン油、リグナン油などの表現は不可です。
原材料名 食用ごま油
内容量 16.5kg
賞味期限 開封前 2年
開封後 なるべく早めにお使いください。



保存方法 暗所で常温にて保存してください

製造者 有限会社 堀内製油：熊本県八代郡氷川町吉本 94→HK ロット
太田油脂株式会社：愛知県岡崎市福岡町字下荒迫 28→OM ロット

●注意事項

にごりや沈殿物を生じることがありますが、ごま油特有の性質です。安心してご使用ください。油は加熱しすぎると発煙、発火したり、水が入ると油が飛びはねます。揚げ物の際、その場を離れるときは必ず火を消してください。

●サンプル中に白濁物質が沈殿しておりますが、高級脂肪酸エステルとセサミンの沈殿物であることが分かっておりますので 50℃~60℃の湯煎に缶ごとかけて溶解して御使用頂きたいお願い致します。

●また上記白濁物同様に、胡麻由来成分が経時により分散していたものが、凝集して茶色のモヤ状のものが発生する場合がありますが、これも胡麻由来成分であることが確認されておりますので、ご了承を頂きたいお願いいたします。

■その他 有機栽培表示 有 (無)
遺伝子組換え表示 有 (無) (現時点においてゴマは遺伝子組換え対象外)

■製造工程・管理図表 2019年10月の搾油品より、堀内製油製も原料胡麻の「あらい」工程を変更致します。
※詳細「2019年9月9日付けご案内書」を確認頂きたいお願いいたします。
工程の変更により原料の品質に変更はございません。

製造工程	工程内容	工程管理項目	管理基準	管理方法	記録
原料 (リグ+黒ごま) ↓					
焙煎 ↓	焙煎機	温度・時間		パッチ毎	有
圧搾 ↓	圧搾機	圧力・時間		パッチ毎	有
静置 ↓	タンク	濃度・温度・時間		切り替え毎	有
温水洗 ↓	タンク	温度・時間・水量		切り替え毎	有
脱水 ↓	タンク	温度・時間		切り替え毎	有
ろ過 ↓	ろ過機	濃度		切り替え毎	有
仕上げろ過 ↓	ろ過機	濃度		切り替え毎	有
製品タンク ↓	タンク	酸価測定	酸価 4 以下の JAS 規格	中和滴定法、切り替え毎	有
充填 ↓	充填機	重量	16.5kg+入れ目 50g	台秤、目視	有
打栓 ↓	打栓機	密閉の点検		目視	無
製品					

※ 商品パッケージ等の表現についての責任は、一切負えませんのであらかじめご了承ください。