

原料／商品規格書

追記参考2022年2月1日参考セサミン値  
追記2021年10月20日 作成2021年9月27日

商品名	リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F)	◆製造者1(原料胡麻洗浄選別工程)
量目	10kg(内装5kg入りアルミスタンドパウチ×2袋)/ダンケース エージレス封入	株式会社和田萬 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7-9 7 (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	リグナンリッチ黒ごま(ミャンマー)	◆製造者2(原料胡麻搾油工程) 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 / FAX.0964-43-4221
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)	◆製造者3(搾油後原料粉碎工程) 大阪ガスリキッド(株) 〒592-0001 大阪府高石市高砂3-7 TEL: 072-269-2981 FAX: 072-269-2982
賞味期限	製造日より18ヶ月(暫定設定) (開封後は1ヶ月)	販売者：(株)わだまんサイエンス 電話075-222-7318
商品特徴	「リグナンリッチ黒ごま」とは通常の胡麻の2～5倍のセサミンを含有する黒胡麻です。この胡麻の搾油残渣を超低温粉碎機により、凍結粉碎した原料です。(80メッシュ90%パス)	
品質規格	一般生菌数 (暫定値)	5000以下 / g (株)和田萬八尾工場の選別工程
	大腸菌群	陰性 ・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大)
	水分	6%以下(暫定値) ・比重選別機 2カ所
セサミン値 (参考実測値)	セサミン値 0.422% (分析書NO:21018212001)	・色彩選別機
成分実測例 (100gあたり) ※分析書NO:210121048 2021年2月5日 (株)食環境衛生研究所	エネルギー	400kcal ・磁石 8000ガウス以上 5カ所
	水分	3.1g ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0
	タンパク質	37.1g
	脂質	21.6g
	灰分	9.6g
	糖質 食塩相当量	0.2g、食物繊維28.4g 0.03g
原料表示 添加物	ごま、または黒胡麻 なし	
アレルギー表示	ごまは2013年9月20日よりアレルギー表示推奨の対象になりました。「ごま」「胡麻」等の表示をお願いします。また最終粉碎工場は、卵、オレンジ、鮭、大豆、鶏肉、桃、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、キウイフルーツの粉碎ラインと同じラインを使用しております。	
遺伝子組換	現時点において、ゴマに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。	
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)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

TEL075-222-7318、FAX075-222-0318

成分	マイクロ ファイバー	リグナン ペースト	リグナン いりごま (マイクロパウダー)	一般品 いりごま
成績書NO	2101248	209050211	206070621	7訂
水分	3.1	0.7	1.5	1.6
たんぱく質	37.1	18.5	18.7	20.3
脂質	21.6	55.8	54.4	54.2
糖質	0.2	5.4	5.6	5.9
食物繊維	28.4	14	19.8	12.6
熱量(kCal)	400	626	644	599
灰分	9.6			5.4
ナトリウム (mg)	12	1.3	1.5	2.0
食塩相当量	0.03			
	※単位は、ナトリウム以外はg/100g(%)			

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒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

株式会社 食環境衛生研究所  
 〒379-2107  
 群馬県前橋市荒口町561-21  
 TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412  
 登録衛生検査所 第41号  
 計量証明事業 環第51号

## 検査結果報告書

受付番号: No.210121048-1  
 受付日: 2021年1月21日  
 報告日: 2021年2月5日  
 検体名: リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F)  
 210115ライン試験品

上記検体につきまして、検査結果を下記のとおり報告いたします。

### 【検査結果】

検査項目	検査結果	単位	分析方法
水分	3.1	g/100g	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	37.1	g/100g	燃焼法(改良デュマ法)
脂質	21.6	g/100g	酸分解法
炭水化物	28.6	g/100g	計算式により算出 <small>(備考<sup>1</sup>)</small>
食物繊維	28.4	g/100g	プロスキー法(酵素-重量法)
糖質	0.2	g/100g	計算式により算出(炭水化物より食物繊維を差し引き)
灰分	9.6	g/100g	直接灰化法
ナトリウム	12	mg/100g	ICP発光分析法
食塩相当量	0.030	g/100g	ナトリウム量より算出
エネルギー(熱量)	400	kcal/100g	修正アトウォーター法 <small>(備考<sup>2</sup>)</small>

### 【備考】

- 炭水化物は、100gから水分、たんぱく質、脂質、灰分の合計(g)を差し引いて算出。
- エネルギー(kcal)=たんぱく質(g)×4+脂質(g)×9+食物繊維(g)×2+糖質(g)×4
- 以下を参考に分析をおこないました。

「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」

「日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説」(平成28年 建帛社)

「食品衛生検査指針 理化学編 2015」

検査担当者: 久保 検査責任者: 高橋