

原料/商品規格書

		更新2016年5月10日賞味期限を1年半へ延長 更新2015年2月4日原料名胡麻表記統一 更新2013年10月1日(アレルギー表示) 修正平成25年5月29日
商品名	リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー	製造者(原料胡麻焙煎工程)
量目	10kg(内装5kg入リアルミスタンドパウチ×2袋)/ダンケース エージレス封入	株式会社和田萬商店 1 大阪市北区菅原町9-5
使用原料	リグナンリッチ黒ごま100%(ミャンマー)	有機認定工場:八尾工場 大阪府八尾市老原7-97
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)	(JAS法に基づく有機加工食品生産行程管理者の認定)
賞味期限	製造日より18ヶ月(280119ロット2016年5月20日出荷以降の原料より) (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。 この胡麻を超低温粉碎機により、凍結粉碎したものです。 (60メッシュ90%パス)	
品質規格	一般生菌数 (暫定値)	5000以下/g
	大腸菌群	陰性
	水分	5%以下
セサミン規格値	セサミン値	0.8%以上(HPLC法)
	焙煎イリゴマ原料の製造工程 (和田萬八尾工場)	
成分実測例 (100gあたり) ※(同原料胡麻実測値より) 分析書NO:206070621 2006年7月21日付け	エネルギー	644kcal
	水分	1.5g
	タンパク質	18.7g
	脂質	54.4g
	灰分	5.69g
	炭水化物	19.8g
・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大) ・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 ・磁石 12000ガウス 3本 8カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0		
添加物	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、豚肉、桃、ゼラチン、リンゴ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