

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー（微粉碎品）

■素材特長

- 「リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー（微粉碎品）」に使用している胡麻には、胡麻の生理活性成分とされる、リグナンの含量は通常の胡麻の2から5倍含有されています。

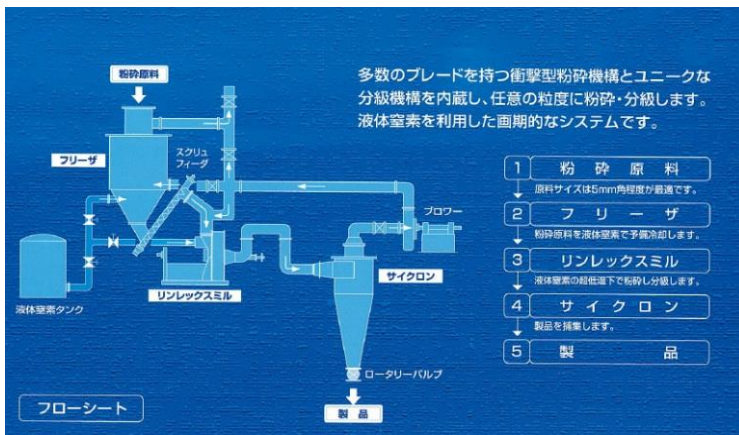
| | リグナンゴマ | 通常の黒ゴマ | 倍率 |
|-------|----------|----------|--------|
| セサミン | 1. 070 g | 0. 155 g | 6. 9倍 |
| セサモリン | 0. 403 g | 0. 145 g | 2. 7倍 |
| セサモール | 0. 004 g | 0. 002 g | 2. 0倍 |
| 合計 | 1. 477 g | 0. 302 g | 4. 89倍 |

※表は100g中の実測値を使用しています。試験機関：財団法人日本食品分析センター
黒ゴマ：第101030151号、リグナンゴマ：第102013512号

- 低温凍結粉碎により、通常のすり胡麻（弊社8~12メッシュ品）に比べて、60メッシュと約5倍細かさの微粉碎した原料です。
- 農薬を使用しない、ミャンマーの北部選別農地で栽培 しています。（残留農薬ポジティブリストに対応、434農薬の分析済みです）
- 種描登録済みです。（（ITCFA2001.2002；2010年））
- 商標は「和田萬リグナンリッチ黒ごま」29類で登録査定済みです。

■製法特長

超低温・凍結粉碎の技術により、通常の粉碎ではペースト状になる、胡麻種子を60メッシュまで粉碎しました。



超低温粉碎装置

■用途

■原料外観



黒胡麻配合錠剤へ

黒胡麻粉末飲料へ



ハードカプセルへ



原料／商品規格書

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | 更新2018年10月1日(株)和田萬へ社名変更 更新2018年9月11日磁石記載方法 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 | |
| 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 | 焙煎イリゴマ原料の製造工程 (和田萬八尾工場) ・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 8000ガウス以上 5カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0 |
| | 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) | ・色彩選別機 |
| 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 | 1.5 g | |
| | タンパク質 | 18.7 g | |
| | 脂質 | 54.4 g | |
| | 灰分 | 5.69 g | |
| | 炭水化物 | 19.8 g | |
| 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