

2026年3月3日

株式会社わだまんサイエンス  
御中

〒530-0046

大阪市北区菅原町9-5

Tel 06-6364-4387 Fax 06-6364-7380

株式会社 和田萬



## 賞味期限設定について（ごまペースト）

当社取扱いのごまペーストについて、加速試験（18ヶ月相当）をした結果、成分的には問題はありませんでしたが、嗜好的要素及びペースト加工後の風味保持期間を考慮して、賞味期限を製造日より1年と設定しております。

以 上

# 分析試験成績書

第209011180-003号  
2009年(平成21年)01月26日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごまペースト

保存試験:開始時

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番  
彩都研究所 〒567-0085 大阪府茨木市彩都あさぎ7丁目4番41号

2009年(平成21年)01月19日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目             | 結果                | 検出限界 | 注 | 方法      |
|--------------------|-------------------|------|---|---------|
| 抽出油の酸価<br>抽出油の過酸化価 | 1.90<br>0.8meq/kg |      | 1 | 酢酸-クロム法 |

(測定年月日:2009年01月20日)

注1. 基準油脂分析試験法(日本油化学会編)。

以上

# 分析試験成績書

第209011180-006号  
2009年(平成21年)04月24日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごまペースト

保存試験:3箇月後

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0084 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0026 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番  
彩都研究所 〒567-0085 大阪府茨木市彩都あさぎ7丁目4番41号

2009年(平成21年)01月19日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目              | 結果                | 検出限界 | 注 | 方法         |
|---------------------|-------------------|------|---|------------|
| 抽出油の酸価<br>抽出油の過酸化物価 | 1.92<br>4.0meq/kg |      | 1 | 酢酸-クロロホルム法 |

保存条件:40℃,65%恒温恒湿,3箇月間

(測定年月日:2009年04月20日)

注1. 基準油脂分析試験法(日本油化学会編)。

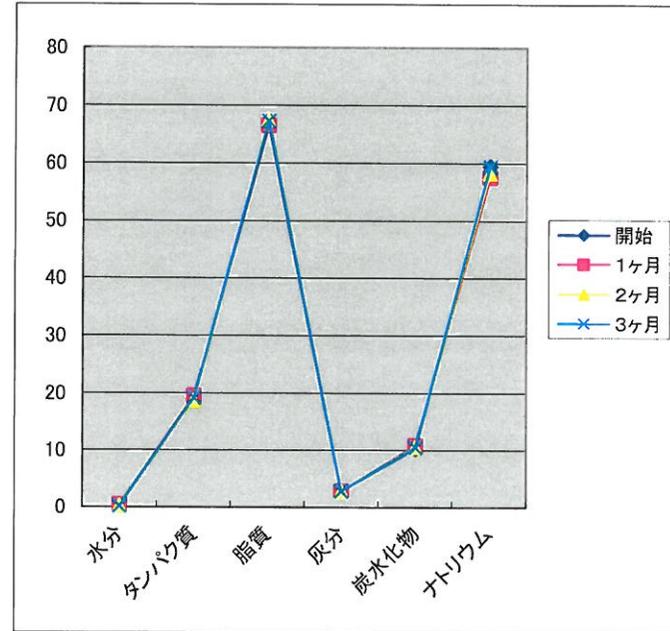
以上

## ごまペースト保存試験結果

| 分析試験  | 開始   | 1ヶ月  | 2ヶ月  | 3ヶ月  |
|-------|------|------|------|------|
| 水分    | 0.3  | 0.4  | 0.3  | 0.2  |
| タンパク質 | 19.3 | 19.5 | 18.8 | 19.2 |
| 脂質    | 67.3 | 66.5 | 67.5 | 67.3 |
| 灰分    | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  |
| 炭水化物  | 10.3 | 10.8 | 10.6 | 10.5 |
| ナトリウム | 59.5 | 57.6 | 58.3 | 59.4 |

|       |         |         |         |         |
|-------|---------|---------|---------|---------|
| エネルギー | 724kcal | 720kcal | 725kcal | 725kcal |
|-------|---------|---------|---------|---------|

|       |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 一般細菌数 | 300以下 | 300以下 | 300以下 | 300以下 |
| 大腸菌群  | 陰性    | 陰性    | 陰性    | 陰性    |



結果・・・当社ごまペーストについて加速試験をした結果、3ヶ月(6倍速として18ヶ月)成分的には問題はありませんでした。  
 加速試験・・・40度、65%湿度の条件で試験した。弊社設定6倍速とします。

# 分析試験成績書

第205021227-003号  
2005年(平成17年)03月01日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごま<sup>o</sup>-ト

保存試験:開始時

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目     | 結果           | 検出限界 | 注 | 方法        |
|------------|--------------|------|---|-----------|
| 水分         | 0.3g/100g    |      |   | 常圧加熱乾燥法   |
| たんぱく質      | 19.3g/100g   |      | 1 | ケルダール法    |
| 脂質         | 67.3g/100g   |      |   | ソックスレ-抽出法 |
| 灰分         | 2.8g/100g    |      |   | 直接灰化法     |
| 炭水化物       | 10.3g/100g   |      | 2 |           |
| エネルギー      | 724kcal/100g |      | 3 |           |
| ナトリウム      | 59.5 mg/100g |      |   | 原子吸光光度法   |
| 一般細菌数(生菌数) | 300以下/g      |      |   | 標準寒天平板培養法 |
| 大腸菌群       | 陰性/2.22g     |      |   | BGLB法     |

(測定年月日:2005年02月16日)

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.30

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;炭水化物,4

以上

# 分析試験成績書

第205021227-008号  
2005年(平成17年)03月29日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごま<sup>o</sup>-<sup>o</sup>ト

保存試験:1箇月後

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0026 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

## 分析試験結果

| 分析試験項目 | 結果           | 検出限界 | 注 | 方法        |
|--------|--------------|------|---|-----------|
| 水分     | 0.4g/100g    |      |   | 常圧加熱乾燥法   |
| たんぱく質  | 19.5g/100g   |      | 1 | ケルダール法    |
| 脂質     | 66.5g/100g   |      |   | ソックスレ-抽出法 |
| 灰分     | 2.8g/100g    |      |   | 直接灰化法     |
| 炭水化物   | 10.8g/100g   |      | 2 |           |
| エネルギー  | 720kcal/100g |      | 3 |           |
| ナトリウム  | 57.6 mg/100g |      |   | 原子吸光光度法   |

保存条件:40℃,65%恒温恒湿,1箇月間

(測定年月日:2005年03月16日)

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.30

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;炭水化物,4

以上

# 分析試験成績書

第205021227-009号  
2005年(平成17年)03月29日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごまペースト

保存試験:1箇月後

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0032 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

## 分析試験結果

| 分析試験項目             | 結果                  | 検出限界 | 注 | 方法                 |
|--------------------|---------------------|------|---|--------------------|
| 一般細菌数(生菌数)<br>大腸菌群 | 300以下/g<br>陰性/2.22g |      |   | 標準寒天平板培養法<br>BGLB法 |

保存条件:40℃,65%恒温恒湿,1箇月間  
(測定年月日:2005年03月16日)

以上

# 分析試験成績書

第205021227-014号  
2005年(平成17年)04月28日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごま<sup>o</sup>-<sup>o</sup>ト

保存試験:2箇月後

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目 | 結果           | 検出限界 | 注 | 方法        |
|--------|--------------|------|---|-----------|
| 水分     | 0.3g/100g    |      |   | 常圧加熱乾燥法   |
| たんぱく質  | 18.8g/100g   |      | 1 | ケルダール法    |
| 脂質     | 67.5g/100g   |      |   | ソックスレ-抽出法 |
| 灰分     | 2.8g/100g    |      |   | 直接灰化法     |
| 炭水化物   | 10.6g/100g   |      | 2 |           |
| エネルギー  | 725kcal/100g |      | 3 |           |
| ナトリウム  | 58.3 mg/100g |      |   | 原子吸光光度法   |

保存条件:40℃,65%恒温恒湿,2箇月間

(測定年月日:2005年04月15日)

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.30

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;炭水化物,4

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第205021227-015号  
2005年(平成17年)04月28日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごまペースト

保存試験:2箇月後

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

## 分析試験結果

| 分析試験項目             | 結果                  | 検出限界 | 注 | 方法                 |
|--------------------|---------------------|------|---|--------------------|
| 一般細菌数(生菌数)<br>大腸菌群 | 300以下/g<br>陰性/2.22g |      |   | 標準寒天平板培養法<br>BGLB法 |

保存条件:40℃,65%恒温恒湿,2箇月間  
(測定年月日:2005年04月15日)

以上

# 分析試験成績書

第205021227-020号  
2005年(平成17年)05月27日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごま<sup>o</sup>-スト

保存試験:3箇月後

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
 大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
 九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
 千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目 | 結果           | 検出限界 | 注 | 方法        |
|--------|--------------|------|---|-----------|
| 水分     | 0.2g/100g    |      |   | 常圧加熱乾燥法   |
| たんぱく質  | 19.2g/100g   |      | 1 | ケルダール法    |
| 脂質     | 67.3g/100g   |      |   | ソックスレ-抽出法 |
| 灰分     | 2.8g/100g    |      |   | 直接灰化法     |
| 炭水化物   | 10.5g/100g   |      | 2 |           |
| エネルギー  | 725kcal/100g |      | 3 |           |
| ナトリウム  | 59.4 mg/100g |      |   | 原子吸光光度法   |

保存条件:40℃, 65%恒温恒湿, 3箇月間

(測定年月日:2005年05月16日)

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.30

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4; 脂質, 9; 炭水化物, 4

以上

# 分析試験成績書

第205021227-021号  
2005年(平成17年)05月27日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 ごまペースト

保存試験:3箇月後

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2005年(平成17年)02月16日当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

### 分析試験結果

| 分析試験項目             | 結果                 | 検出限界 | 注 | 方法                 |
|--------------------|--------------------|------|---|--------------------|
| 一般細菌数(生菌数)<br>大腸菌群 | 300以下/g<br>陰性/2.2g |      |   | 標準寒天平板培養法<br>BGLB法 |

保存条件:40℃, 65%恒温恒湿, 3箇月間  
(測定年月日:2005年05月16日)

以上