

原料／商品規格書

作成2012年2月10日

株式会社わたまんサイエンス

〒604-0845京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546

TEL075-222-7318 FAX075-222-0318

■商品名 国産高リグナン含有種胡麻「まるえもん」イリゴマ

※「まるえもん」は、(独)農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所育成品種です。

■製造者	株式会社和田萬商店 1 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7-97 (JAS法に基づく有機加工食品生産行程管理者の認定)
■特徴	セサミン等、リグナンを多く含有する国産黒ごまを焙煎した原料。 煎り方は少量ふっくら焙煎。煎る前の胡麻をきれいにする水もアルカリイオン水を使用しているため自然の甘みがある。
■使用原料	黒ごま まるえもん100%

■添加物：無し

■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)。

■賞味期限 製造日より300日間(開封後は30日間)

■品質規格 一般細菌数1000個以下/g(ペトリフィルム法)、大腸菌群 陰性(ペトリフィルム法)
セサミン値0.8%以上(HPLC法暫定値)

■生産地 2010年度産「京都府福知山市夜久野町」栽培((株)和田萬商店契約農家)、
2011年度産：富山県八尾栽培((株)和田萬商店契約農家)

■参考分析値

分析値は生原料の実測値を記載しております。

(分析機関：(財)日本食品分析センター 第10103342001-01号)2010年12月7日※原料の実測値です。

エネルギー	583Kcal	水分	6.5g
タンパク質	23.2g	脂質	46.1g
灰分	5.4g	炭水化物	18.8g
セサミン(比色法)	1.24g	ナトリウム	1.1mg
		※検出限界1mg/100g	

■製造工程品質管理

・ふるい 10カ所 1.0mm(最小) ・風力選別機 2カ所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

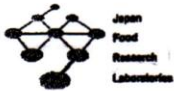
●添加物 なし

◆原料表示 「ごま」「黒イリゴマ」

◆アレルギー表示 ごまは基本的にアレルギー対象にはなっておりません。製造工場において大豆、乳製品の二次加工をしておりますが、専用ラインのため、コンタミはありません。

◆遺伝子組換え：現時点において、ごまには遺伝子組換え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：農薬は使用しておりません。



第 10103342001-01 号
2010年(平成22年)12月07日

分析試験成績書

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 まるえもん



2010年(平成22年)11月25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	定量下限	注	方法
水分	6.5 g/100g	—		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	23.2 g/100g	—	1	ケルダール法
脂質	46.1 g/100g	—		ソックスレー抽出法
灰分	5.4 g/100g	—		直接灰化法
炭水化物	18.8 g/100g	—	2	—
エネルギー	583 kcal/100g	—	3	—
ナトリウム	1.1 mg/100g	—		原子吸光度法
セサミン	1.24 g/100g	—		比色法
セサモリン	0.048 g/100g	—		比色法

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