

## 原料／商品規格書

株式会社わだまんサイエンス  
〒604-0845  
京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546  
TEL 075-222-7318 FAX 075-222-0318  
<http://www.wadaman-s.com/>

- ◆商品名 国産高リグナン含有種「まるひめ」ペースト  
※「まるひめ」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。
- ◆販売者 株式会社わだまんサイエンス  
京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546
- ◆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)
- ◆商品特徴 セサミンなどのリグナンを多く含む「国産ごま:まるひめ」を使用。  
少量ふっくら焙煎の香り高い煎りごまを昔ながらの石臼方式でペースト状になるまでゆっくりと練りつぶしました。

- ◆使用原料 国産白ごま「まるひめ」100%(2010年度産茨城、2011年度産秋田栽培)
- ◆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)  
冷凍・冷蔵保存は絶対に避けて下さい。
- ◆賞味期限 製造日より1年(開封後は90日間)
- ◆荷姿(案) 一斗缶(18kg)、8kg缶、1kgスタンドパック

- ◆品質規格 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10105185001-01号)2010年12月10日※原料の実測値です。

エネルギー	605Kcal	水分	7.0g
タンパク質	20.6g	脂質	50.1g
灰分	4.4g	炭水化物	17.9g
		ナトリウム	検出せず
		※検出限界1mg/100g	

- 一般生菌数 1000以下/g ●大腸菌群 陰性 ●セサミン値0.65%以上 (HPLC法)※暫定値

- 添加物 なし

- ◆原料表示 「ごま」「ゴマペースト」

- ◆アレルギー表示 ごま

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 :農薬は使用していません。

- ◆製造工程 :精選(異物除去)⇒洗浄⇒焙煎⇒選別(加工不純物の除去)⇒練り潰し(ペースト状)⇒充填⇒計量



# 分析試験成績書

第 10105185001-01 号  
2010年(平成22年)12月10日

依頼者 株式会社 和田萬商店

検体名 まるひめ

財団法人



2010年(平成22年)12月02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	7.0 g/100g	---		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	20.6 g/100g	---	1	ケルダール法
脂質	50.1 g/100g	---		ソックスレー抽出法
灰分	4.4 g/100g	---		直接灰化法
炭水化物	17.9 g/100g	---	2	—
エネルギー	605 kcal/100g	---	3	—
ナトリウム	検出せず	1 mg/100g		原子吸光度法
セサミン	0.820 g/100g	---		比色法
セサモリン	0.421 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