

原料／商品規格書

追記2021年10月20日 作成2021年9月27日

| | | |
|---|---|--|
| 商品名 | リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F) | ◆製造者1(原料胡麻洗浄選別工程) |
| 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 有機認定工場：八尾工場 大阪府八尾市老原7-9 7 <JAS法に基づく有機加工食品生産行程管理者の認定> |
| 使用原料 | リグナンリッチ黒ごま(ミャンマー) | ◆製造者2(原料胡麻搾油工程) 有限会社堀内製油 〒869-4803 熊本県八代郡氷川町吉本94 TEL.0964-43-0221 / FAX.0964-43-4221 |
| 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) | ◆製造者3(搾油後原料粉碎工程) 大阪ガスリキッド(株) 〒592-0001 大阪府高石市高砂3-7 TEL: 072-269-2981 FAX: 072-269-2982 |
| 賞味期限 | 製造日より18ヶ月(暫定設定) (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 | 「リグナンリッチ黒ごま」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。この胡麻の搾油残渣を超低温粉碎機により、凍結粉碎した原料です。(80メッシュ90%パス) | |
| 品質規格 | 一般生菌数 (暫定値) | 5000以下 / g (株)和田萬八尾工場の選別工程 |
| | 大腸菌群 | 陰性 ・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大) |
| | 水分 | 6%以下(暫定値) ・比重選別機 2カ所 |
| セサミン値 (参考実測値) | セサミン値 | 0.14% ・色彩選別機 |
| 成分実測例 (100gあたり) ※分析書NO:210121048 2021年2月5日 (株)食環境衛生研究所 | エネルギー | 400kcal ・磁石 8000ガウス以上 5カ所 |
| | 水分 | 3.1g ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0 |
| | タンパク質 | 37.1g |
| | 脂質 | 21.6g |
| | 灰分 | 9.6g |
| | 糖質 食塩相当量 | 0.2g、食物繊維28.4g 0.03g |
| 原料表示 添加物 | ごま、または黒胡麻 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、桃、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、キウイフルーツ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

| 成分 | マイクロ ファイバー | リグナン ペースト | リグナン いりごま (マイクロパウダー) | 一般品 いりごま |
|---------------|------------------------|--------------|----------------------------|-------------|
| 成績書NO | 2101248 | 209050211 | 206070621 | 7訂 |
| 水分 | 3.1 | 0.7 | 1.5 | 1.6 |
| たんぱく質 | 37.1 | 18.5 | 18.7 | 20.3 |
| 脂質 | 21.6 | 55.8 | 54.4 | 54.2 |
| 糖質 | 0.6 | 5.4 | 5.6 | 5.9 |
| 食物繊維 | 28.4 | 14 | 19.8 | 12.6 |
| 熱量(kCal) | 400 | 626 | 644 | 599 |
| 灰分 | 9.6 | | | 5.4 |
| ナトリウム (mg) | 12 | 1.3 | 1.5 | 2.0 |
| 食塩相当量 | 0.03 | | | |
| | | | | |
| | ※単位は、ナトリウム以外はg/100g(%) | | | |

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒604-0845
 京都府京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
 Tel.075-222-7318 Fax.075-222-0318

株式会社 食環境衛生研究所
 〒379-2107
 群馬県前橋市荒口町561-21
 TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412
 登録衛生検査所 第41号
 計量証明事業 環第51号

検査結果報告書

受付番号: No.210121048-1
 受付日: 2021年1月21日
 報告日: 2021年2月5日
 検体名: リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F)
 210115ライン試験品

上記検体につきまして、検査結果を下記のとおり報告いたします。

【検査結果】

| 検査項目 | 検査結果 | 単位 | 分析方法 |
|-----------|-------|-----------|--|
| 水分 | 3.1 | g/100g | 減圧加熱乾燥法 |
| たんぱく質 | 37.1 | g/100g | 燃焼法(改良デュマ法) |
| 脂質 | 21.6 | g/100g | 酸分解法 |
| 炭水化物 | 28.6 | g/100g | 計算式により算出 <small>(備考¹)</small> |
| 食物繊維 | 28.4 | g/100g | プロスキー法(酵素-重量法) |
| 糖質 | 0.2 | g/100g | 計算式により算出(炭水化物より食物繊維を差し引き) |
| 灰分 | 9.6 | g/100g | 直接灰化法 |
| ナトリウム | 12 | mg/100g | ICP発光分析法 |
| 食塩相当量 | 0.030 | g/100g | ナトリウム量より算出 |
| エネルギー(熱量) | 400 | kcal/100g | 修正アトウォーター法 <small>(備考²)</small> |

【備考】

- 炭水化物は、100gから水分、たんぱく質、脂質、灰分の合計(g)を差し引いて算出。
- エネルギー(kcal)=たんぱく質(g)×4+脂質(g)×9+食物繊維(g)×2+糖質(g)×4
- 以下を参考に分析をおこないました。

「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」

「日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説」(平成28年 建帛社)

「食品衛生検査指針 理化学編 2015」

検査担当者: 久保 検査責任者: 高橋