

リグナンリッチ黒ごま マイクロパウダー（微粉碎品）

■素材特長

- 「リグナンリッチ黒ごま 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。

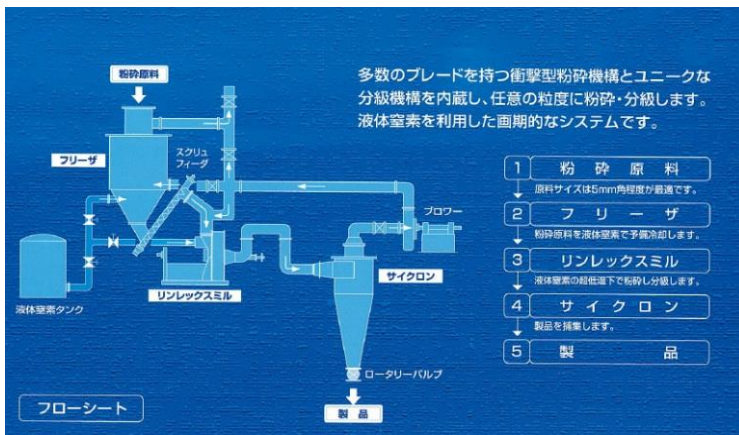
	リグナンゴマ	通常の黒ゴマ	倍率
セサミン	1. 070 g	0. 155 g	6. 9倍
セサモリン	0. 403 g	0. 145 g	2. 7倍
セサモール	0. 004 g	0. 002 g	2. 0倍
合計	1. 477 g	0. 302 g	4. 89倍

※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

修成平成25年5月29日

商品名	リグナンリッチ黒ごまマイクロパウダー	製造者(原料胡麻焙煎工程)	
量目	10kg(内装ポリ袋/ダンケース) ポリ袋サイズ(0.1×550×910mm) L-LDE袋	株式会社和田萬商店 1 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12ヶ月 (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
	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	・磁石 12000 Gauss 3本 8カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0 ・磁石 12000 Gauss 3本 8カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0
	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	ごまは基本的にアレルギー対象にはなっておりません。 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