

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー（微粉碎品）

■素材特長

- 「リグナンリッチ黒胡麻 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。

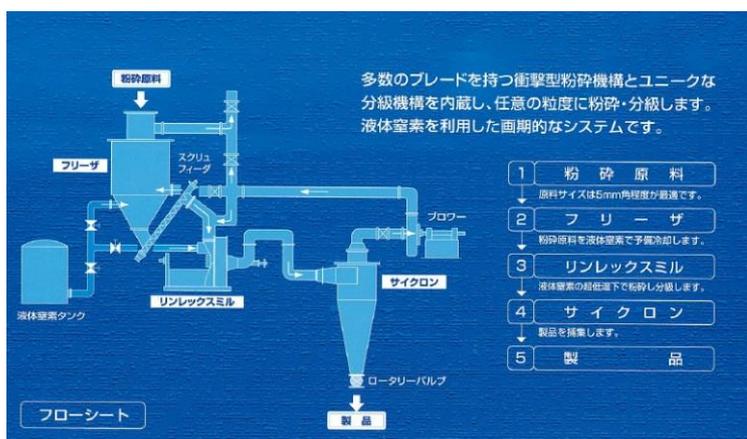
	リグナンゴマ	通常の黒ゴマ	倍率
セサミン	1. 070 g	0. 155 g	6. 9倍
セサモリン	0. 403 g	0. 145 g	2. 7倍
セサモール	0. 004 g	0. 002 g	2. 0倍
合計	1. 477 g	0. 302 g	4. 89倍

※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倍細かさに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

		更新2020年7月8日キウイフルーツ追記(アレルギー表示) 更新2019年12月1日アーモンド追記、豚肉削除 (アレルギー表示) 更新2018年10月1日(株)和田萬へ社名変更 更新2018年9月11日磁石記載方法 更新2016年5月10日賞味期限を1年半へ延長 更新2015年2月4日原料名胡麻表記統一 更新2013年10月1日(アレルギー表示) 修正平成25年5月29日
商品名	リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー	製造者(原料胡麻焙煎工程)
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
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18ヶ月(280119ロット2016年5月20日出荷以降の原料より) (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
	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)
	焙煎イリゴマ原料の製造工程 (和田萬八尾工場)	
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
	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
・ふるい 1.0mm(最小)2.5mm(最大) ・比重選別機 2カ所 ・色彩選別機 ・磁石 8000ガウス以上 5カ所 ・金属探知機 Fe 0.7 Sus 1.0		
添加物	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