

2023年3月14日

お取引各位

株式会社わだまんサイエンス

機能性素材、OEM事業部

本社：〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町 546

TEL075-222-7318



リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダーの 一般細菌数規格の変更ご案内

前略

平素より、「リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー」を御使用頂き感謝する次第でございます。

当該原料は、粉砕委託工場「大阪ガスリキッド」社の製造工程の事情により、一般細菌数の規格を「5000 個/g 以下」に設定しておりました。

2013年当初より、ご使用される工場、企業様より規格値の低減へのご要望を頂いておりましたが、この2月をもってこれまでの原料実績の数値より、一般細菌数の規格値を「3000 個/g 以下」にさせて頂くことができました。

規格値の変更ロットは2023年2月28日製造ロット230228からになります点、ご了承を頂きたくお願い致します。

変更された規格書は別紙をご参照ください。

原料/商品規格書

| | | |
|--|---|---|
| | | 更新2023年2月21日 一般細菌数規格5000個より3000個/g以下へ変更 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) 脱酸素剤封入 | 株式会社和田萬 大阪市北区普原町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)わたまんサイエンス 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 | 3000個/g以下 (2023年2月21日付け変更) |
| | 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 | 1.5g |
| | タンパク質 | 18.7g |
| | 脂質 | 54.4g |
| | 灰分 | 5.69g |
| | 炭水化物 | 19.8g |
| 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いません。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)わたまんサイエンス
〒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