

# 富含木脂素的黑芝麻微粉 (细磨产品)

## ■材料的优点

	木脂素芝麻	普通黑芝麻	倍数
芝麻素	1. 070 g	0. 155 g	6. 9倍
芝麻酚林	0. 403 g	0. 145 g	2. 7倍
芝麻酚	0. 004 g	0. 002 g	2. 0倍
总计	1. 477 g	0. 302 g	4. 89倍

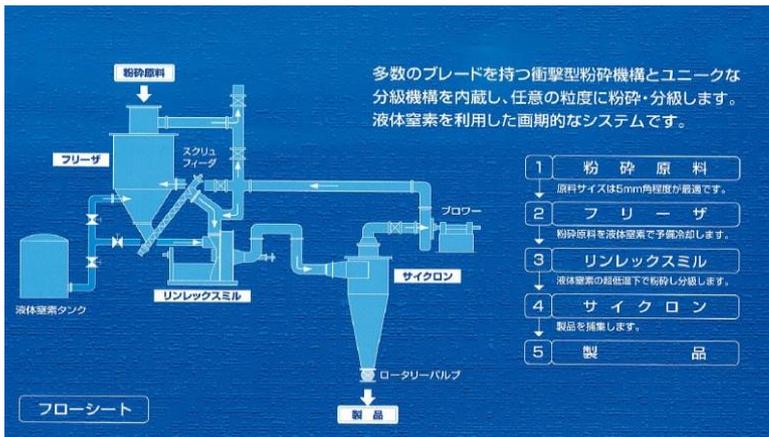
※表中的值由100g产品测量得出。测量机构：财团法人日本食品分析中心

黑芝麻：第101030151号、木脂素芝麻：第102013512号

- 原料通过低温冷冻粉碎，精细粉碎到60目，细度是普通芝麻（本公司8~12目的产品）的约5倍。
- 种植在缅甸北部的特选农地上，不使用农药。  
(对应残留农药正面清单，已分析434种农药)
- 种子图已登记。（（ITCFA2001.2002；2010年）
- 商标已注册在29类并已通过查定，商标名为“和田万富含木脂素的黑芝麻”。

## ■制造方法的优点

采用超低温冷冻粉碎技术，将通过普通粉碎成为糊状的芝麻种子粉碎至60目。



超低温粉碎装置

## ■用途

黑芝麻组合片剂

硬胶囊

## ■原料外观

黑芝麻粉末饮料



# 原料/商品规格书

		2020年7月8日更新 追加猕猴桃（过敏标示）
商品名称	リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー 富含木脂素的黑芝麻微粉	製造者(原料胡麻焙煎工程) 制造商(生芝麻烘烤工艺)
量目	10kg(内容量5kg的铝制直立袋×2袋)/纸板箱 封入有脱氧剂	株式会社和田万 大阪市北区菅原町9-5
使用原料	100%富含木脂素的黑芝麻(缅甸)	有机认证工厂: 八尾工厂 大阪府八尾市老原7-97
储存条件	在常温下储存, 避免阳光直射和高温高湿。(最佳储存温度为20℃以下)	(基于JAS法的有机加工食品生产过程管理者认证)
保质期	自生产之日起18个月(第280119批 2016年5月20日发货后的原料) (开封后1个月)	销售商: 株式会社和田万科学 电话075-222-7318
商品特征	木脂素芝麻是一种黑芝麻, 其芝麻素含量是普通芝麻的2~5倍。 本产品经超低温粉碎机对木脂素芝麻进行冷冻粉碎后制成。 (60目 90%合格率)	
质量标准	一般活菌数 5000以下/g (暂定值)	熟芝麻原料的制造工艺 (和田万八尾工厂)
	大腸菌群 陰性 大腸杆菌群 阴性	
水分	5%以下	・篩 1.0 mm (最小) 2.5 mm (最大)
芝麻素标准值	芝麻素值 0.8%以上 (HPLC法)	・比重分选机 2处、
成分实测例 (每100g) ※(根据同一原料芝麻的实测值) 分析资料NO: 206070621 2006年7月21日	能量 644kcal	・色选机
	水分 1.5 g	・磁铁 8000高斯以上 5处
	蛋白质 18.7 g	・金属探测器Fe 0.7 Sus 1.0
	脂肪 54.4 g	
	灰分 5.69 g	
碳水化合物	19.8 g	
添加剂	无	
过敏标示	自2013年9月20日起, 建议对芝麻进行过敏标示。 请标示出“芝麻”等。另外, 最终粉碎工厂所使用的生产线与蛋、橙子、鲑鱼、大豆、鸡肉、桃子、明胶、苹果、杏仁、猕猴桃的粉碎生产线相同。	
基因重组	目前尚不存在转基因的芝麻品种。因此, 不受重组的影响。	
农药残留	在农药残留全项目检查中未检测出残留农药(监控检查中“种实类”的全项目)	
BSE相关原料的使用	无	