

平成23年1月21日作成
改訂 平成23年5月27日作成
改訂 平成24年6月11日作成

原料／商品規格書

株式会社わだまんサイエンス
〒604-0845
京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546
TEL 075-222-7318 FAX 075-222-0318
<http://www.wadaman-s.com/>

- ◆商品名 リグナンリッチ黒ごまペースト
- ◆販売者 株式会社わだまんサイエンス
京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546
- ◆製造者 株式会社和田萬商店 有機認定工場：八尾工場
大阪府八尾市老原7-97
(JAS法に基づく有機農産物加工食品製造業者の認定)
- ◆商品特徴 セサミンなどのリグナンを多く含む「リグナン黒ごま」を使用。
少量ふっくら焙煎の香り高い煎りごまを昔ながらの石臼方式でペースト状になるまでゆっくりと練りつぶしました。

- ◆使用原料 リグナン黒ごま 100%(ミャンマー産)
※リグナン含有量が通常の2~5倍のごまです。
- ◆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)
冷凍・冷蔵保存は絶対に避けて下さい。
- ◆賞味期限 製造日より365日間(開封後は90日間)
- ◆荷姿(案) 一斗缶(18kg)、8kg缶、1kgスタンドパック

- ◆品質規格 分析値は実測値を記載しております。
(分析機関:(財)日本食品分析センター 第209050211-001号)

エネルギー	626Kcal	水分	0.7g
タンパク質	18.5g	脂質	55.8g
灰分	5.6g	糖質	5.4g
食物繊維(酵素重量法)	14.0g	ナトリウム	1.3mg

- 一般生菌数 1000以下/g ●大腸菌群 陰性 ●セサミン値 0.8%以上
- 添加物 なし
- ◆原料表示 「ごま」、「黒ごま」
- ◆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。製造工場において大豆、乳製品の二次加工をしておりますが、専用ラインのため、コンタミはありません。
- ◆遺伝子組換え:現時点において、ごまには遺伝子組換え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(種実類モニタリング433項目)
- ◆製造工程 :精選(異物除去)⇒洗浄⇒焙煎⇒選別(加工不純物の除去)⇒練り潰し(ペースト状)⇒充填⇒計量

<参考資料> 粒度分布の実測例です。(レーザ回折式粒度分布測定装置 SALD-2200 型にて測定)

表-1 粒度分布の測定結果(単位：%)

粒子径(μm)	積算Q3	頻度q3
1000.000	100.000	0.000
811.975	100.000	0.000
659.303	100.000	0.063
535.337	99.938	0.710
434.680	99.227	2.895
352.949	96.332	5.767
286.586	90.565	7.452
232.700	83.113	7.695
188.947	75.418	6.892
153.420	68.525	5.794
124.573	62.731	5.008
101.150	57.723	4.693
82.131	53.030	4.373
66.689	48.656	3.525
54.149	45.132	2.485
43.968	42.647	1.932
35.701	40.715	1.924
28.988	38.791	2.026
23.538	36.765	2.015
19.112	34.750	1.929
15.518	32.821	1.917
12.601	30.904	2.063
10.231	28.841	2.536
8.308	26.305	3.336
6.746	22.968	3.767
5.477	19.202	3.668
4.447	15.534	3.284
3.611	12.250	2.518
2.932	9.733	1.701
2.381	8.032	1.301
1.933	6.731	1.097
1.570	5.634	0.881
1.275	4.752	0.799
1.035	3.953	0.938
0.840	3.015	1.005
0.682	2.010	0.897
0.554	1.113	0.644
0.450	0.469	0.320
0.365	0.149	0.121
0.297	0.029	0.029
0.241	0.000	0.000
0.196	0.000	0.000
0.159	0.000	0.000
0.129	0.000	0.000
0.105	0.000	0.000
0.085	0.000	0.000
0.069	0.000	0.000
0.056	0.000	0.000
0.046	0.000	0.000
0.037	0.000	0.000
0.030	0.000	0.000

試験書 NO.:1100017800(財団法人日本食品分析センター)

※約50%が82μm以下に、また90%が300μm以下に分布されています。

