

食品添加物

# 風味をそこなわず 野菜を除菌します

業務用 野菜・果物用除菌剤

ニイタカ

## 食品用除菌剤

野菜や果物などの青果品に適した、  
食品添加物の除菌剤です。  
水に溶けやすいので、手軽に除菌ができます。



5kg



### 特長

#### 風味をそこなわない

塩素系ではありませんので、食材に塩素臭が残ったり、風味をそこなったりすることがありません。

#### 優れた除菌効果

野菜・果物の除菌処理において、次亜塩素酸ナトリウムと同等の効果があります。(本品1%液の除菌効果※は、次亜塩素酸ナトリウム200ppmと同じ)

#### すぐに溶けて使いやすい

液体タイプですので、水にすぐ溶けて均一になります。溶け残りや沈澱がなく、便利です。

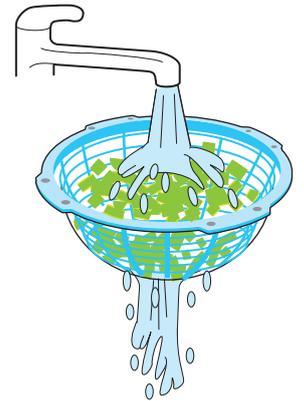
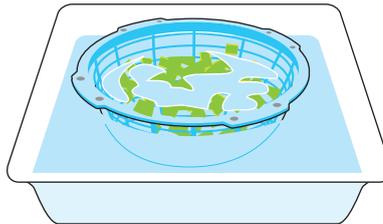
※キャベツの干切りを、それぞれ10分間浸漬したときの除菌効果で比較した結果。

### ⚠ 使用上の注意

- ・弱酸性タイプですので、塩素系の製品と混ぜると有害な塩素ガスが発生します。
- ・長期間保管しますと、成分の一部が分解しニオイが付着することがあります。購入後は早めに消費してください。

### 使用方法

- 「食品用除菌剤」の0.2~1%溶液に野菜(または果物)を10分間浸漬する。
- 流水でよくすすぐ。



- 水気をよく切る



### 商品データ

品名	食品用除菌剤5kg
荷姿	5kg(ポリ容器)×3本/ケース
商品外寸	206mm×132mm×290mm
ケース外寸	417mm×215mm×301mm
積重可能段数	3段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	272531

※外寸は 長さ×幅×高さです

### 成分表示など

- ◆液性 弱酸性
- ◆成分 乳酸(26%)  
エタノール(9%)  
乳酸ナトリウム(6%)  
グリセリン脂肪酸エステル(3%)  
ポリソルベート20(3%)  
水(53%)
- ◆使用量の目安 10Lの水に対して、本剤を20~100ml

ソフトボトル容器ですので、  
使用後はつぶして  
折りたたんで  
容積を減らせます。