

無リン

食品添加物

SaniPlan 業務用 カット野菜用除菌剤

カット野菜除菌システム A剤 B剤

専用の供給装置を使って、A剤とB剤を薄めて混合することにより、除菌力のきわめて高い次亜塩素酸水を生成します。

食品への塩素臭残留が少なく、大量処理に効果的です。

野菜・果物、しっかり除菌



A剤 20kg BIB



B剤 20kg

特長

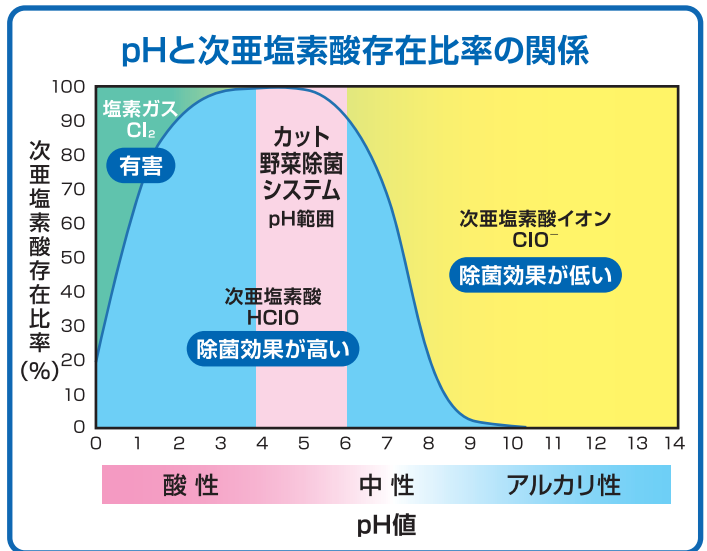
次亜塩素酸ナトリウムよりも除菌効果が高い

次亜塩素酸ナトリウムよりも効果の高い次亜塩素酸(HClO)を生成させ、野菜の除菌に使用します。

塩素臭の残留が少ない

使用濃度を低く抑えることができるため(次亜塩素酸ナトリウムとの比較)、野菜の塩素臭残留もほとんどありません。

※A剤、B剤いずれも食品添加物のみでできています。



用途・使用量の目安

用途
使用量の目安

野菜・果物の洗浄・除菌
A剤・・・有効塩素濃度として30～100ppm(水10Lに対して2.5～8mL)
B剤・・・1200～4000倍(水10Lに対して2.5～8mL)

※野菜の種類により最適濃度は異なります。事前にテストし、最適濃度をご確認下さい。

(希釈方法・洗浄方法は裏面へ)

⚠ 使用上の注意

カット野菜除菌システムA剤

●作業時には保護メガネ、炊事用ゴム手袋を着用してください。●原液で使用しない。●カット野菜除菌システムB剤と原液どうして混ぜない。●他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。●酸性タイプの製品や排水口のヌメリとり剤、食酢、アルコール、生ゴミ等と混ぜられないようにする。有害な塩素ガスが発生して危険。●用途以外に使用しない。●熱湯で使用しない。●ごまの漂白に使用しない。●他の容器に詰め替えない。

カット野菜除菌システムB剤

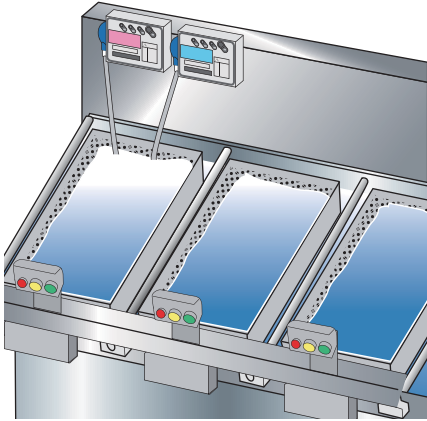
●作業時には保護メガネ、炊事用ゴム手袋を着用してください。●カット野菜除菌システムA剤と原液どうして混ぜない。●他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。●用途以外に使用しない。



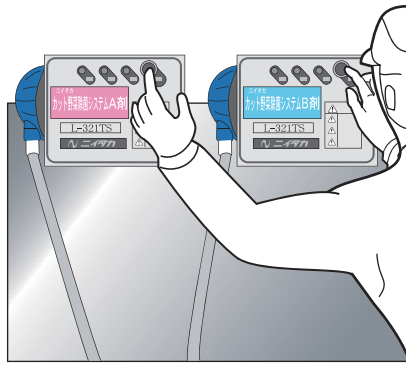
供給装置を用いて洗浄する場合

使用量:例) 100LあたりA剤、B剤それぞれ80mL <有効塩素濃度100ppmで使用する場合>

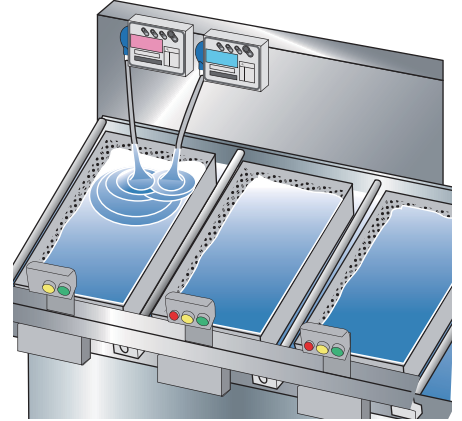
1 洗浄槽に水を溜める。



2 「カット野菜除菌システムA剤、B剤」の供給装置のボタンを押す



3 A剤、B剤が洗浄槽に供給されます



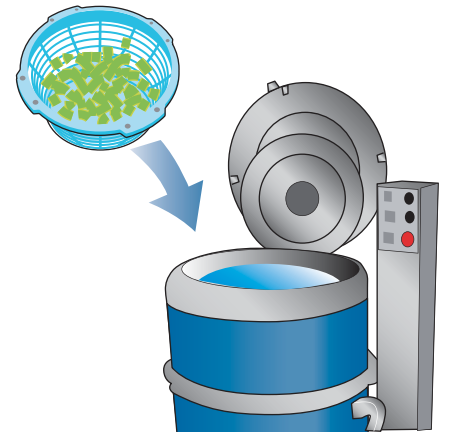
4 供給後、カット野菜を浸漬させて洗浄・除菌する



5 水ですすぐ



6 脱水する



商品データ

品名	サニプラン カット野菜除菌システム A剤 20K BIB	サニプラン カット野菜除菌システムB剤 20K
荷姿	20kg BIB(バックインボックス容器)	20kg (ポリ容器)
商品寸法	310mm×310mm×300mm	185mm×355mm×390mm
商品コード	271101	276011
JANコード	4975657410112	4975657410129

寸法は幅×奥行×高さを設計値で記載しています。
商品の外観・表示については予告なく変更することがあります。

成分表示など

カット野菜除菌システム A剤

液性	アルカリ性
成分	次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)(12%)

カット野菜除菌システム B剤

液性	弱酸性
成分	酢酸(25%) 酢酸ナトリウム(8%)

くわしい使用方法については、弊社までご相談ください。



〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10
☎ 06-6395-2717

お問い合わせは・・・

BBOEAC