

# 風味をそこなわず 野菜をしっかりと除菌

食品  
添加物

弱酸性

業務用 野菜・果物用除菌剤

## 食品用除菌剤



### 風味をそこなわない処方

塩素系ではありませんので、塩素臭が食材に残らず、野菜や果物本来の風味を損なう心配がありません。

### 優れた除菌効果

野菜・果物の除菌処理において高い効果を発揮します。本品1%液は、次亜塩素酸ナトリウム200ppmと同等の除菌性能\*を示します。\*当社試験データによる

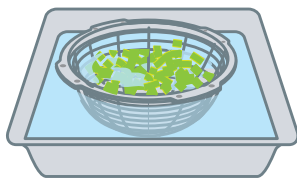
### 液体タイプで扱いやすい

水にすぐ溶けて均一に広がるため、溶け残りや沈殿がありません。すぐに使えて作業性に優れています。

\*キャベツの千切りを、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。

### 使用方法

①「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。



②流水でよくすすぐ。



③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
商品寸法*	206mm×132mm×290mm
ケース寸法*	421mm×219mm×307mm
積載可能段数	3段
商品コード	272531
JANコード	4975657234442
ITFコード	14975657234449

### 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

### ⚠ 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。

\*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。