

白さの違い、くっきり

粉末
タイプ

酸素系

アル
カリ性

業務用 酸素系漂白剤

ニイタカ

ニューホワイトアップ



2.5kg



10kg



3.5kg



漂白効果の比較テスト

漂白前

漂白後

酸素系漂白剤 A社品

ニューホワイトアップ



※テスト条件

0.4%、70℃に調製した漂白剤希釈液に、紅茶で着色したメラミン食器を30分間浸漬した。

(2023年1月時点)

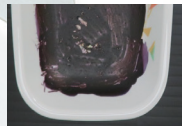
デンプン汚れの除去力

漂白前

漂白後

酸素系漂白剤 B社品

ニューホワイトアップ



※テスト条件

1%、60℃に調製した漂白剤希釈液に、ご飯汚れを付着させたメラミン食器を30分間浸漬した。水ですすいだ後に、デンプン検出試薬で残留(紫色になる)を検出した。

抜群の漂白力

使い込んで黄ばみや黒ずみが落ちにくくなったメラミン食器も、見違えるような白さを取り戻します。使い続けるほど、効果を実感できます。

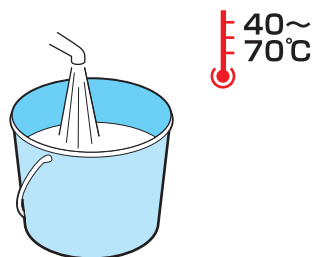
ごはん茶碗の漂白に最適

デンプン汚れをしっかりと分解し、こびりついたごはん汚れもスッキリ漂白します。

においが少なく、材質にやさしい

塩素系漂白剤のような強いにおいがなく、酸素系ならではのやさしい作用で材質を傷めません。

1 バケツに40~70℃のお湯を入れる。



2 ニューホワイトアップを入れる。



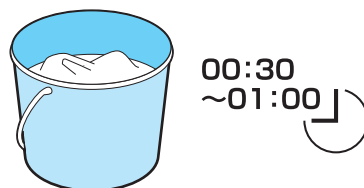
3 よくかきまぜて溶かす。



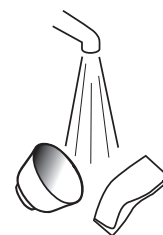
4 食器や、ふきんを入れる。



5 30分~1時間漬け置きする。



6 流水でよくすすぐ。



酸素系漂白剤と塩素系漂白剤の特長比較

	酸素系漂白剤	塩素系漂白剤
におい	なし ○	塩素臭 △
色・柄物	使える ○	使えない ✖
メラミン食器	使える ○	使えない ✖



⚠️ 使用上の注意

- ・使用するときは炊事用手袋を着用する。
- ・塩素系漂白剤など他の薬剤・洗浄剤とは混ぜない。
- ・キャップをあけると、粉が飛び出す恐れがある。また、容器を移動するときは、キャップをしっかり閉める。
- ・水や他のものを容器、袋にいれない。
- ・熱湯(80℃以上)では使用しない。
- ・作業時は火傷に注意する。
- ・他の容器に移し替えない。
- ・使い終わった容器はよく洗ってから処理する。
- ・直射日光をさけ、高温のところに置かない。
- ・子供の手の届かない所に保管する。

成分表示など

- ◆液性 弱アルカリ性
- ◆成分 過炭酸ナトリウム(酸素系) アルカリ剤(炭酸塩) 金属イオン封鎖剤 界面活性剤(ポリオキシアルキレンアルキルエーテル) 安定化剤
- ◆使用量の目安 水1Lに4~10g

商品データ

品名	ニューホワイトアップ(G-5) 3.5K	ニューホワイトアップ(G-5) 10K	ニューホワイトアップ(G-5) 2.5K
荷姿	3.5kg×4本/1ケース	10kg×1袋/1ケース	2.5kg×4袋/1ケース
商品寸法*	206mm×132mm×293mm	—	370mm×240mm
ケース寸法*	418mm×278mm×301mm	287mm×260mm×286mm	406mm×291mm×144mm
積載可能段数	3段		
商品コード	234160	234136	234161
JANコード	4975657234411	4975657234459	4975657234480
ITFコード	14975657234418	14975657234456	14975657234487

※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。