

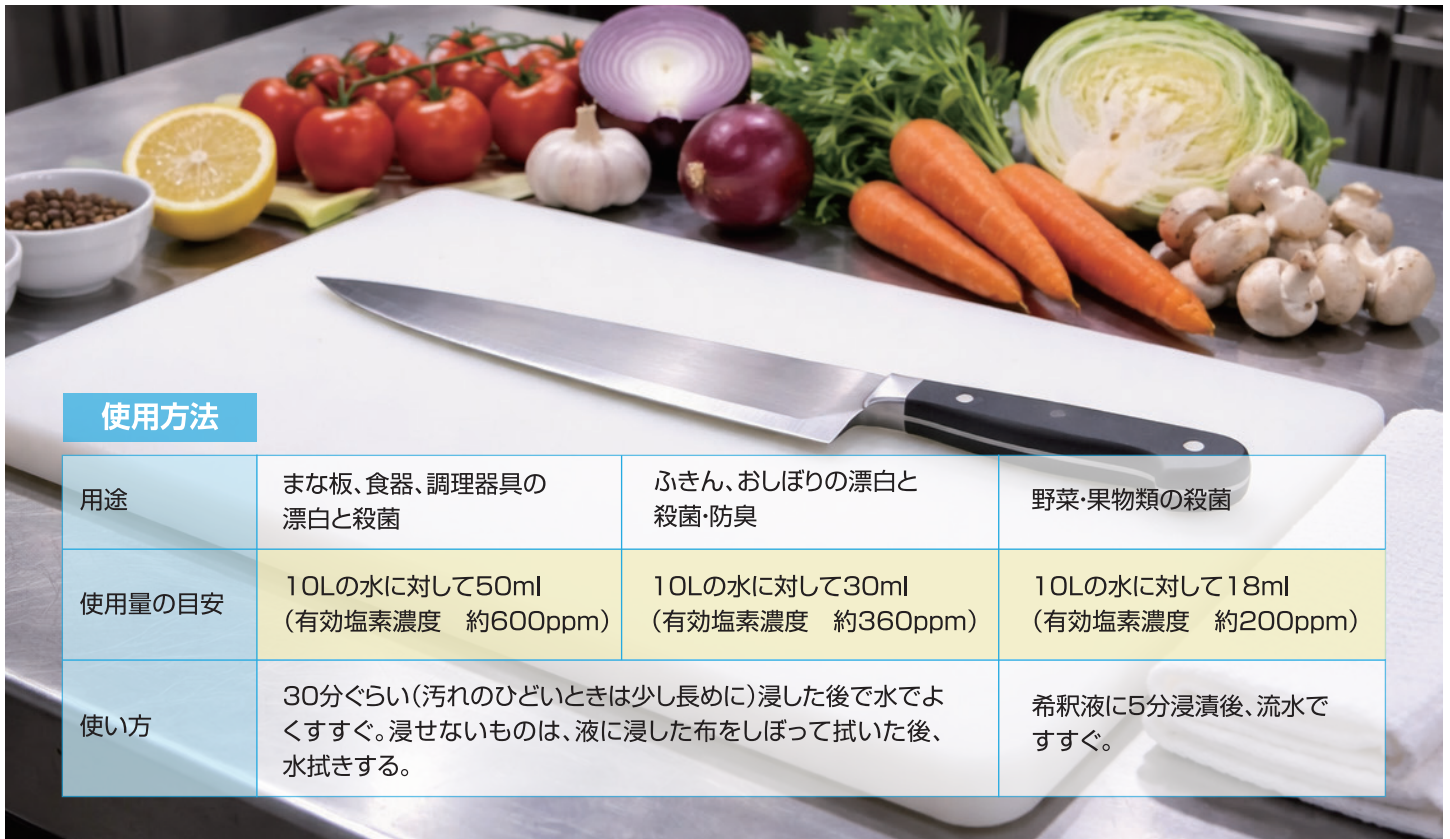
# 食品・食材にも使える 食品添加物の 殺菌料

食品添加物 塩素系 アルカリ性

業務用 殺菌料・漂白剤

## サニクロール 12%

一次亜塩素酸ナトリウム



### 使用方法

用途	まな板、食器、調理器具の漂白と殺菌	ふきん、おしぼりの漂白と殺菌・防臭	野菜・果物類の殺菌
使用量の目安	10Lの水に対して50ml (有効塩素濃度 約600ppm)	10Lの水に対して30ml (有効塩素濃度 約360ppm)	10Lの水に対して18ml (有効塩素濃度 約200ppm)
使い方	30分ぐらい(汚れのひどいときは少し長めに)浸した後で水でよくすすぐ。浸せないものは、液に浸した布をしぼって拭いた後、水拭きする。		希釈液に5分浸漬後、流水ですすぐ。

### 商品データ

品名	サニクロール12% 20kg(G-7)
荷姿	20kg(バッグインボックス容器)
商品寸法*	303mm×306mm×305mm
ケース寸法*	418mm×260mm×261mm
積重可能段数	3段
商品コード	271003
JANコード	4975657234534

### 成分表示など

◆液性	アルカリ性
◆成分	次亜塩素酸ナトリウム (製造時、12%)

### ⚠ 使用上の注意

- 他の薬剤、洗浄剤とは混ぜない。
  - 酸性の物質と混ぜると、有毒な塩素ガスが発生します。
  - メラミン食器、金属製の食器・調理用具、色柄物のせんい製品、漆器、獣毛のハケには使用できません。
- ※ごまの漂白には使用しないでください。

\*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。 ※サニクロール6%(有効塩素6%品)と品名が似ておりますので、ご注文の際は十分にご確認ください。