

食品
添加物

アルカリ性

食品・食材に安心な

食品添加物の殺菌料

ニイタカ 業務用 殺菌料・漂白剤

サニクロール

— 次亜塩素酸ナトリウム —

有効塩素濃度6%
(製造時)



食品・食材にも使えます

食品添加物ですので、まな板・ふきんの漂白・除菌から、野菜・果物の殺菌まで幅広い用途で使用できます。
※ごまの漂白には使用しないでください。

成分の分解が少ない高純度タイプ

精密ろ過をしているため、不純物がほとんどなく、殺菌力の元となる有効塩素が低下しにくくなっています。

充実したラインアップ

小さい店舗用に2.5kg、一般の店舗用に5.5kg、大量に使用するお客様用に20kgとそろえています。
使用量・スペースに合わせて選ぶことができます。

※BIB品はコック付きです。



商品データ

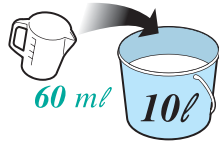
品名	サニクロール2.5K(G-1)	サニクロール5.5K(G-1)	サニクロール20K BIB(G-1)
荷姿	2.5kg×6本/1ケース	5.5kg×3本/1ケース	20kg(バッグインボックス容器)
商品寸法*	141mm×105mm×272mm	206mm×132mm×293mm	297mm×297mm×291mm
ケース寸法*	446mm×236mm×282mm	423mm×219mm×297mm	—
積載可能段数	3段	3段	3段
商品コード	271060	271031	271002
JANコード	4975657234435	4975657234114	4975657234350
ITFコード	14975657234432	14975657234111	—

※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。

使用方法

⚠️ 必ず炊事用手袋を着用してください！ 

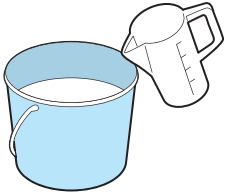
有効塩素
360ppm



計量カップで水10Lあたり
原液60ml入れる

ふきん、おしぼり

⚠️ 使用上の注意： プラスチックのバケツを用意する。



・バケツに希釈液を作る。



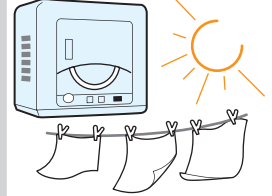
・ふきんを浸ける。



・30分程度放置する。



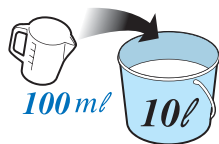
・取り出し、流水でよくすすぐ。



・天日か乾燥機で乾燥させる。

※ひどい汚れはあらかじめ洗浄しておきます。

有効塩素
600ppm



計量カップで水10Lあたり
原液100ml入れる

まな板

食器、哺乳ビン、ボウル、洗浄用具
ゴミ入れザル、茶渋の漂白

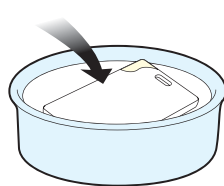
⚠️ 使用上の注意： ・浸漬にはプラスチック容器を使用する。
・金属が変色するのでシンクでは使用しない。



・中性洗剤をタワシに付けてこすり洗う。



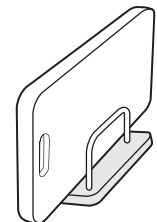
・流水でよくすすぐ。



・まな板を浸け込み、30分程度放置する。



・取り出し、流水でよくすすぐ。



・乾燥させる。

用途	使用量の目安	使い方
野菜・果物類の殺菌 	10Lの水に35ml 有効塩素：約 200ppm 	希釈液に5分間浸漬後、流水でよくすすぐ。
冷蔵庫、食器棚の殺菌 	10Lの水に20ml 有効塩素：約 120ppm 	液に浸した布をしぼってふいたあと、水ぶきをする。

⚠️ 使用上の注意

- ・次のものには使えません。
(色柄物のせんい製品、金属製の容器・用具、メラミン食器、漆器、動物性のハケ・ブラシ)
- ・使用にあたっては、製品容器に記載の「使用上の注意」と「使用方法」を必ず読んでお使いください。

成分

- ◆液性 アルカリ性
- ◆成分 次亜塩素酸ナトリウム(製造時6%、塩素系)

2.5kg、5.5kgはソフトボトル容器、
20kgはバッグインボックス容器ですので、
使用後は容積を減らせます。

