

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)



5.5kg

特長

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18kg、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。



18kg

※BIB品はコック付きです。



20kg



2.5kg

商品データ

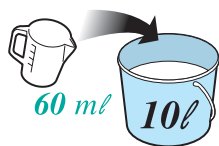
品名	サニクロール2.5K(G-1)	サニクロール5.5K(G-1)	サニクロール18K	サニクロール20K BIB(G-1)
荷姿	2.5kg × 6本/1ケース	5.5kg × 3本/1ケース	18kg(内袋付18kg缶入り)	20kg(バッグインボックス容器)
商品外寸 ※	141mm × 105mm × 271mm	206mm × 132mm × 290mm	238mm × 238mm × 350mm	297mm × 297mm × 291mm
ケース外寸 ※	446mm × 236mm × 282mm	417mm × 219mm × 297mm	—	—
積重可能段数	3段(40℃、湿度90%の場合)	3段(40℃、湿度90%の場合)	—	5段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	271060	271031	271001	271002
JANコード	4975657234435	4975657234114	4975657234275	4975657234350
ITFコード	14975657234432	14975657234111	—	—

※外寸は長さ×幅×高さです。

使用方法

⚠️ 必ず炊事用手袋を着用してください！

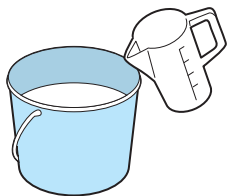
有効塩素
360ppm



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。



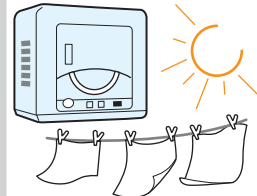
・ふきんを浸ける。



・30分程度放置する。



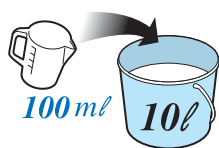
・取り出し、流水でよくすすぐ。



・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

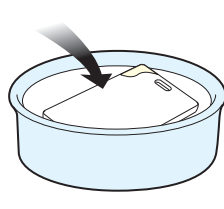
⚠️ 使用上の注意：
・浸漬にはプラスチック容器を使用する。
・金属が変色するのでシンクでは使用しない。



・中性洗剤をタワシに付けてこすり洗う。



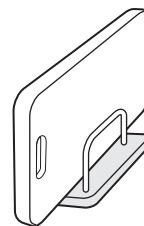
・流水でよくすすぐ。





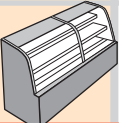

・まな板を浸け込み、30分程度放置する。



・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」を必ず読んでおきましょう。

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)

