

食品添加物

食器・調理器具の除菌に使える 定番アルコール製剤

業務用

セーフコール 65

中性なので、
金属腐食も
心配ありません。



5L



17L



20L

特長

食品工場・厨房内の微生物の除菌に最適

成分の効果的な配合バランスにより、強力な除菌効果を発揮します。
厨房や店舗、施設の衛生管理に活用できます。

食品にもOK

食品添加物ですので、食品に噴霧したり、浸漬・練り込みするといった
使い方もできます。調理済みの料理や加工食品の除菌・静菌に便利です。

厳しい規制のない非危険物タイプ

法令による保管量、保管場所の制限や許可申請手続きが必要
ありません。

専用のスプレーボトルを用意しています

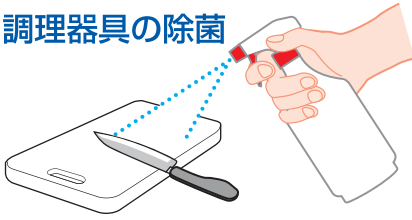
(左)
アルコール製剤スプレーガン付きポリ500ml
商品コード: 901127
(右)
アルコール製剤広口ワイドスプレーガン付きポリ500ml
商品コード: 900021



※別途有償

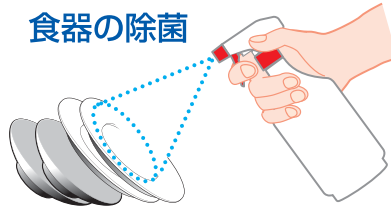
使用方法

調理器具の除菌



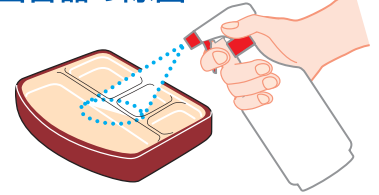
使用后および食材変更時に洗剤で洗浄した後、よくすすぐ。水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

食器の除菌



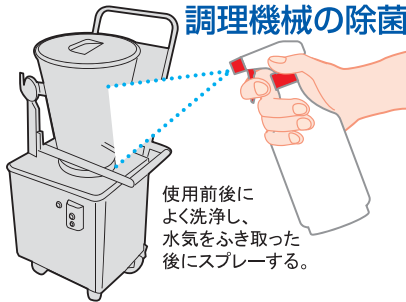
洗剤で洗浄した後、よくすすぐ。水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

弁当容器の除菌



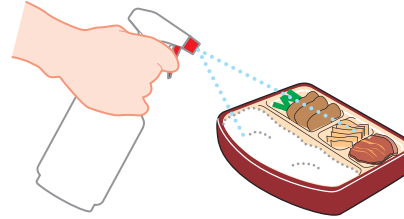
食品を詰める前にまんべんなくスプレーする。

調理機械の除菌



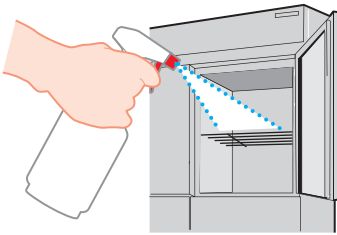
使用前後によく洗浄し、水気をふき取った後にスプレーする。

食品の除菌



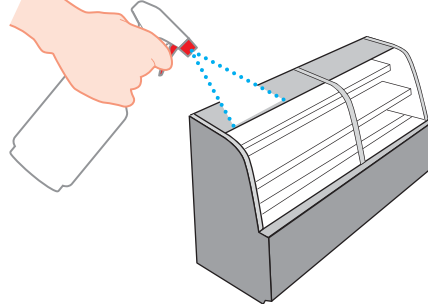
各種食品にスプレーする。

冷蔵庫の除菌



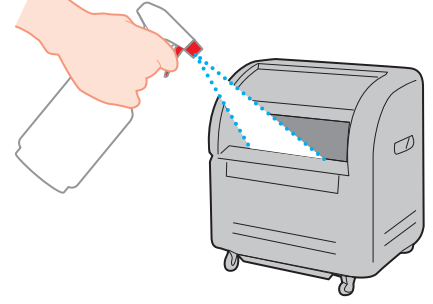
汚れや油を除いた後にスプレーする。

ショーケースの除菌



汚れや油を除いた後にスプレーする。

ゴミ箱の消臭



スプレーすると防臭に効果がある。

⚠ 使用上の注意

- ・ 製品容器、ラベルに記載の「使用方法」と「注意」を必ず読んでからお使いください。
- ・ 対象物をよく洗浄し、水気を十分切ってから使用してください。
- ・ 火気のそばでは使用しないでください。

成分など

液性	中性
成分	エタノール・・・・・・・・・・ 57.22% (65.0容量%)
	DL-リンゴ酸ナトリウム・・・ 0.29%
	グリセリン脂肪酸エステル・・・ 0.21%
	グリセリン・・・・・・・・・・ 0.20%
	DL-リンゴ酸・・・・・・・・・・ 0.04%
	精製水・・・・・・・・・・ 42.04%

商品データ

品名	セーフコール65 5L	セーフコール65 17L	セーフコール65 20L
NET	5L (4.5kg)	17L (15.4kg)	20L (18.1kg)
荷姿	5Lボトル×4本/1ケース	17L(缶)	20L(バッグインボックス容器)
商品外寸	206mm×132mm×290mm	238mm×238mm×349mm	297mm×297mm×291mm
ケース外寸	428mm×285mm×301mm	—————	—————
積重可能段数	3段	—————	5段
商品コード	275231	275201	275202
JANコード	4975657270013	4975657270044	4975657270075
ITFコード	24975657270017	—————	—————

※外寸は長さ×幅×高さです。
※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。

※20Lバッグインボックス容器(BIB)にはコックが付いていません。別途お申し付けください。



お問い合わせは・・・

〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10
TEL.06-6395-2717