

食品添加物

高い除菌力の食品添加物アルコール製剤

業務用

セーフコール 75



調理器具、食品などの除菌に使用できます。
中性なので金属腐食も心配ありません。

特長

食品工場・厨房内の微生物の除菌に最適

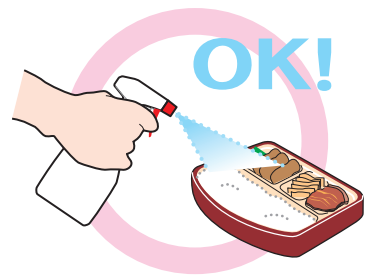
除菌効果の高い75度エタノールに有効成分をプラスしています。強力な除菌効果を発揮します。厨房や店舗、施設の衛生管理に活用できます。

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。

サビを起こさない中性タイプ

中性タイプですので、サビやすい調理器具や調理機器(例えば鉄製の包丁、スライサーなど)でも安心して使うことができます。



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

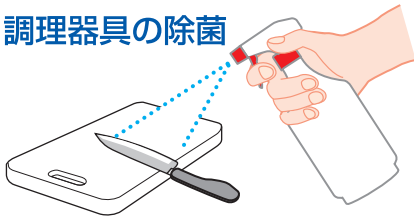
(右)
アルコール製剤広口ワイドスプレーガン付きポリ500ml
商品コード:900021



※別途有償

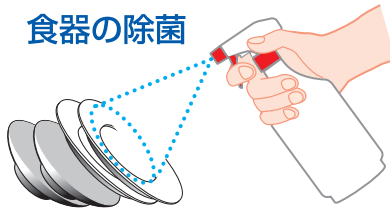
使用方法

調理器具の除菌



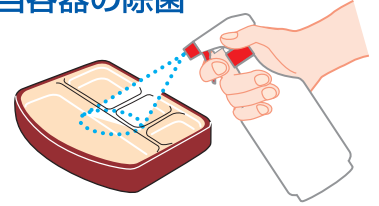
使用后および食材変更時に洗剤で洗浄した後、よくすすぐ。水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

食器の除菌



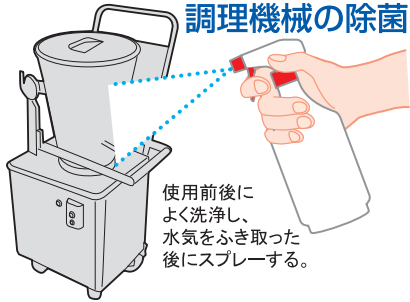
洗剤で洗浄した後、よくすすぐ。水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

弁当容器の除菌



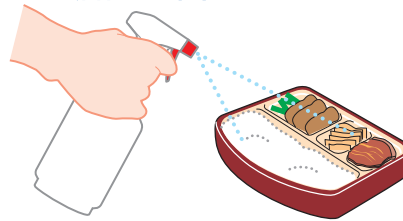
食品を詰める前にまんべんなくスプレーする。

調理機械の除菌



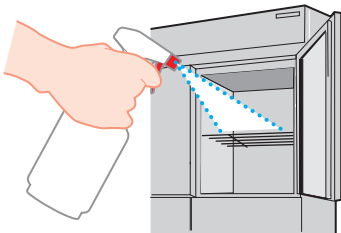
使用前によく洗浄し、水気をふき取った後にスプレーする。

食品の除菌



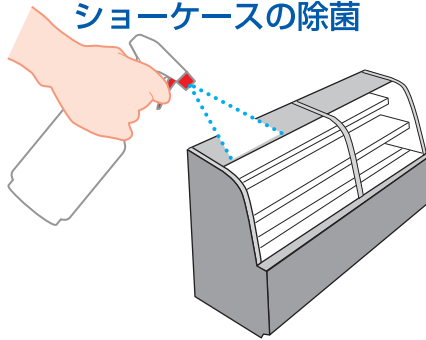
各種食品にスプレーする。

冷蔵庫の除菌



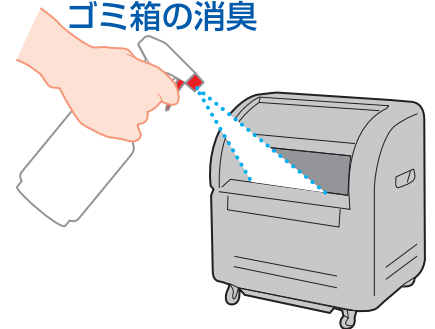
汚れや油を除いた後にスプレーする。

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。
- ・ 本品は危険物第4類アルコール類に分類されますので、指定する量以上を保管される際には、消防法上の貯蔵設備で保管してください。

成分など

液性	中性
成分	エタノール…………… 67.89%(75.0容量%)
	グリセリン脂肪酸エステル… 0.20%
	グリセリン…………… 0.20%
	クエン酸ナトリウム…………… 0.05%
	乳酸…………… 0.02%
	精製水…………… 31.64%

商品データ

品名	セーフコール75 1L	セーフコール75 1Lスプレーガン付き	セーフコール75 5L	セーフコール75 17L
NET	1L(0.88kg)	1L(0.88kg)	5L(4.4kg)	17L(14.9kg)
荷姿	1Lボトル×12本/1ケース	1Lボトル×12本/1ケース	5Lソフトボトル×4本/1ケース	17L缶
商品外寸	直径94.5mm×高さ222mm	直径94.5mm×高さ260mm	206mm×132mm×290mm	238mm×238mm×349mm
ケース外寸	382mm×289mm×237mm	382mm×289mm×277mm	428mm×285mm×301mm	—
積重可能段数	3段	3段	3段	—
商品コード	270260	270266	270231	270201
JANコード	4975657270082	4975657270082	4975657270051	4975657270068
ITFコード	14975657270089	24975657270086	14975657270058	—

※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。



お問い合わせは・・

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