

# 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

6%

— 一次亜塩素酸ナトリウム —



食品・食材にも  
使用可能

食品添加物規格のため、まな板・ふきんの漂白・除菌から、野菜・果物の殺菌まで幅広く使用できます。

※ごまの漂白には使用しないでください。

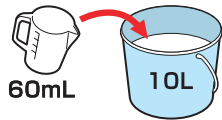
高純度タイプで  
安定した殺菌力

精密ろ過により不純物をほとんど除去。殺菌力のもととなる有効塩素が低下しにくく、安定した効果を発揮します。

使用量に合わせて  
選べるラインナップ

小規模店舗向けの2.5kg、一般店舗向けの5.5kg、大量使用向けの20kgをご用意。使用量や保管スペースに応じてお選びいただけます。

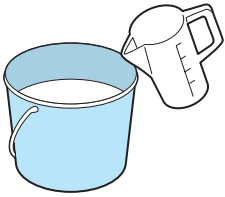
有効塩素  
**360ppm**



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。



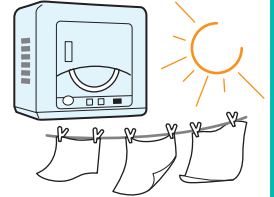
ふきんを浸ける。



30分程度放置する。



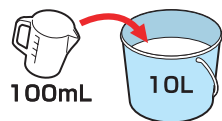
取り出し、流水でよく  
すすぐ。



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

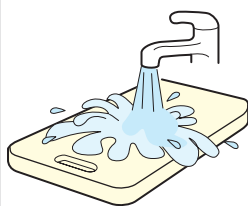
### まな板

食器、哺乳ビン、ボウル、洗浄用具  
ゴミ入れザル、茶渋の漂白

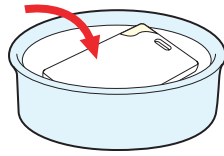
⚠️ 使用上の注意： ・浸漬にはプラスチック容器を使用する。  
・金属が変色するのでシンクでは使用しない。



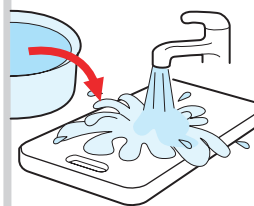
中性洗剤をタワシに  
付けてこすり洗う。



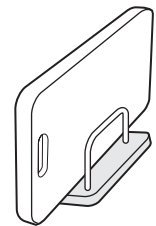
流水でよくすすぐ。



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
<b>野菜・果物類 の殺菌</b>	10Lの水に対して35ml 有効塩素濃度 約 <b>200ppm</b>	希釈液に5分間浸漬後、流水でよくすすぐ。
<b>冷蔵庫・食器棚 の殺菌</b>	10Lの水に20ml 有効塩素濃度 約 <b>120ppm</b>	液に浸した布をしぼってふいたあと、水ぶきをする。

### 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		
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。

### 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、6%)

### ⚠️ 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。