

業務用
アルコール製剤(除菌・食品添加物)

アルコール除菌剤75

アルコール(エタノール, 容量%) 70%以上配合



5L



専用コック(別売)

特長1 除菌効果

▶ エタノールと添加物の相乗効果ですばやく強力に除菌します。

特長2 食品添加物

▶ 食品添加物のため、食品を扱う現場でも安心してご使用いただけます。また、手荒れや機械・器具類の腐食を起こしにくい中性域に調整しています。

特長3 機能性・環境性の高い容器

▶ 容器は、焼却時に燃焼カロリーが低く、使用後に手で簡単につぶしてプラスチックゴミとして廃棄できる環境性を考慮したソフトボトルです。



用途

▶ 調理器具・機械類・調理設備などの除菌(包丁・まな板・調理台・冷蔵庫・食品加工機など)

※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、樹脂・ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質することがあるので確かめてから使用する。

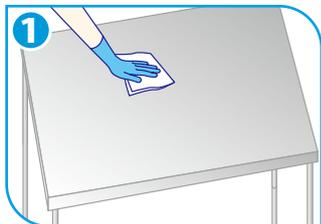
▶ 食品の品質保持

アルコール除菌剤75

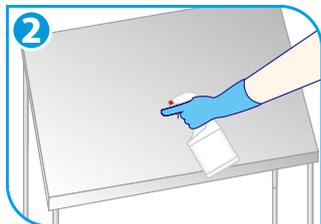
使用方法

※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。
 ※ご使用前に必ず製品ラベルの「使用上の注意」等をよくお読みください。

環境表面



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。

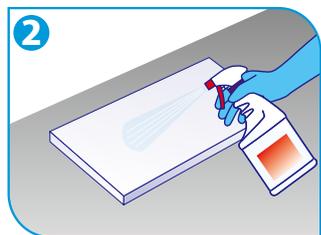


2 本品を噴霧する。

調理器具

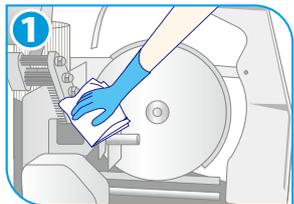


1 洗剤で洗浄後、すすぐ。



2 乾燥後、本品を噴霧する。

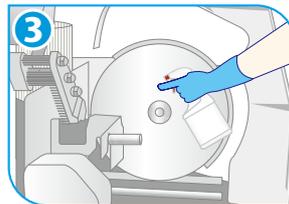
調理機器



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。

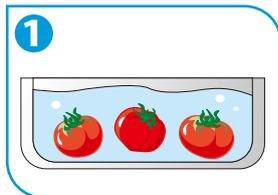


2 分解した部品を洗剤で洗浄後、すすぐ。

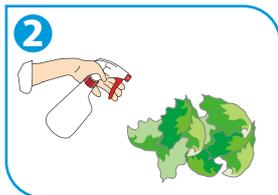


3 乾燥後、本品を噴霧する。

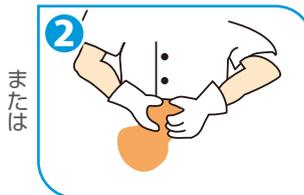
食品・食材を除菌する



1 「どぶ漬け」の場合は、食品を原液に30～60秒浸漬する。



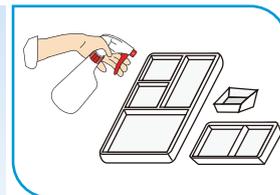
2 スプレーする。



または

2 練り込む。

弁当・惣菜容器を除菌する



盛りつけ直前にスプレーする。

商品仕様

商品名	アルコール除菌剤75	荷姿	5L×2本/ケース	バーコード	ボトル: 4536735221404 ケース: 14536735221401	火気厳禁 第四類アルコール類 危険等級Ⅱ 水溶性
液性	中性	サイズ	ボトル: 230×130×高さ272 (mm) ケース: 290×251×高さ295 (mm)	積段数	3段	
成分	エタノール(67.9%)、グリセリン脂肪酸エステル(0.35%)、グリセリン(0.05%)、リンゴ酸ナトリウム(0.03%)、乳酸(0.01%)、精製水(31.66%)	商品コード	6045681			引火性

シーバイエス株式会社

●本社/〒231-0023 横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)
 お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

大切な場所には、きっと。