

食品・食材に安心な

# 食品添加物の 殺菌料



20kg

ニイタカ

業務用 殺菌料・漂白剤

# サニクロール 12%

次亜塩素酸ナトリウムを含有する塩素系の殺菌料・漂白剤です。  
食品添加物ですので、まな板・ふきんの漂白・殺菌をはじめ、  
野菜・果物の殺菌\*まで幅広くご使用いただけます。

※すべての菌に効果があるわけではありません。

## 使用方法

用途	まな板、食器、調理器具の漂白と殺菌	ふきん、おしぼりの漂白と殺菌・防臭	野菜・果物類の殺菌
使用量の目安	10Lの水に対して50ml (有効塩素濃度 約600ppm)	10Lの水に対して30ml (有効塩素濃度 約400ppm)	10Lの水に対して15ml (有効塩素濃度 約200ppm)
使い方	30分ぐらい(汚れのひどいときは少し長めに)浸した後で水でよくすすぐ。浸せないものは、液に浸した布をしぼって拭いた後、水拭きする。		希釈液に5分浸漬後、流水ですすぐ。

## ⚠ 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、色柄物のせいの製品、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。



## 商品データ

品名	サニクロール12% 20kg(G-7)
荷姿	20kg バッグインボックス容器
商品外寸	長さ303mm×幅306mm×高さ305mm
積重可能段数	5段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	271003
JANコード	4975657234534

※サニクロール6%(有効塩素6%品)と品名が似ておりますので、ご注文の際は十分にご確認ください。

## 成分表示など

- ◆性状 淡緑黄色液体で塩素のにおいがある
- ◆液性 アルカリ性
- ◆成分 次亜塩素酸ナトリウム(製造時、12%)