

食品添加物

食中毒の予防に！ 除菌用アルコール製剤

アルコガード

食中毒の予防には、食器や調理器材等の洗淨、除菌には絶対に欠かせません。アルコガードは食器、食品調理器材の除菌用アルコール製剤で、主成分のアルコールの持つ強い除菌力によって調理場の食品衛生管理の質を大いに向上させます。また、全てが食品素材でできているので、食品にかかっても安全にご使用していただけます。



シユツとひとふき
強い除菌力！

〈カートンタイプ〉
液もれしない専用コックで必要な量だけ補給できるお徳用タイプ。内装ポリエチレン外装段ボールカートン。
内容量：10リットル入り

〈ハンディスプレータイプ〉
手軽で、どこでも使える便利なハンディタイプ。徳用カートンを詰め替えてお使いいただけます。
内容量：1リットル
荷姿：1リットル×6本入り 段ボール入り

※PHは中性域に調整してあるので金属腐食はありません。

可燃性・火気厳禁

用 途

調理器材、まな板、ふきん、たわし、冷蔵庫、ショウケース、食器、食品包材、手指等の除菌

成 分

エタノール 57.0%(W/W)
乳酸ナトリウム 0.2%(W/W)
グリセリン脂肪酸エステル 0.2%(W/W)
乳 酸 0.01%(W/W)

食酢・マヨネーズ・ドレッシング

キサイチ 私市醸造株式会社

本 社 千葉県鎌ヶ谷市東道野辺6-7-45

TEL: 047-443-2511(代表) FAX: 047-443-1162

URL: <https://www.kisa1.co.jp/>

使用例

まないた

調理作業終了後、よく洗淨してから、水分を拭き取り、むらなくアルコガードをスプレーして、よく乾かします。

包 丁

使い終わったらよく洗淨し水分を拭き、その後包丁全体にアルコガードをスプレーしてよく乾かします。

ふきん・たわし

よく洗淨、すすぎ、乾いた状態で全体むらなくアルコガードをスプレーするか、アルコガードに10分くらい、浸した後乾かします。消毒用済ふきんとして別に保管して下さい。