

除菌力が自慢の アルコール 製剤

食品添加物



20L



17L



5L

ニイタカ 業務用 セーフコール 58S

特長

抜群の信頼性

万一、水分で薄まった場合でも、
強力な除菌効果を発揮!!

こんなにリスクが!!

拭いたつもりでも、
わずかに残る水分

●エタノールは薄まってしまふと除菌力が低下します。

セーフコール58Sは
ぬれていても大丈夫!!

※本品を使用する前に、必ず対象物の水分を除去してください。

食品工場・厨房内の微生物の除菌に

効果的な配合バランスにより、強力な除菌効果を発揮します。
日常的な厨房や店舗、施設の衛生管理にご活用いただけます。

食品にもOK

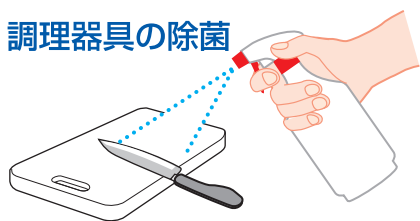
食品添加物ですので、食品に噴霧したり、浸漬・練り込みすると
いった使い方もできます。調理済みの料理や加工食品の除菌・
静菌に便利です。

危険物ではありません

法令による保管量、保管場所等の制限や、許可申請手続き
などが必要ありません。 ●エタノール濃度 58.0% [容量%]
(50.2% [重量%])

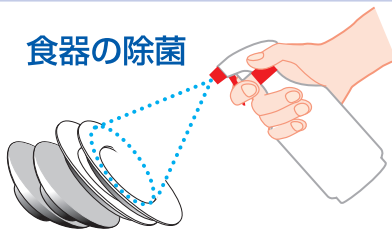
使用方法

調理器具の除菌



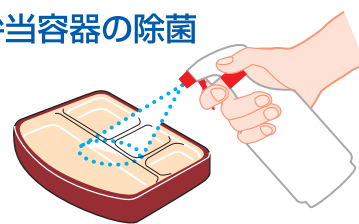
使用後および食材変更時に洗剤で洗浄した後よくすすぐ。
水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

食器の除菌



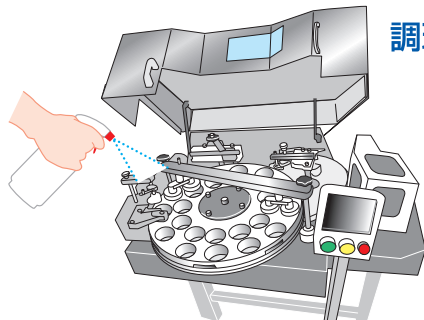
洗剤で洗浄した後よくすすぐ。
水気をふき取り、全体にむらなくかかるようにスプレーする。

弁当容器の除菌

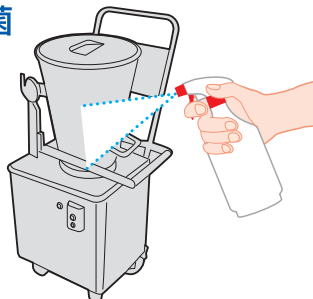


食品を詰める前にまんべんなくスプレーする。

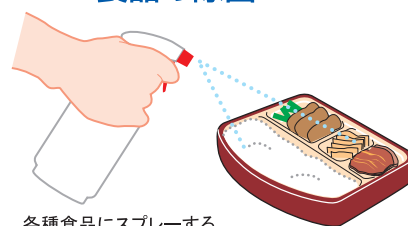
調理機械の除菌



使用前後によく洗浄し、水気をふき取った後にスプレーする。

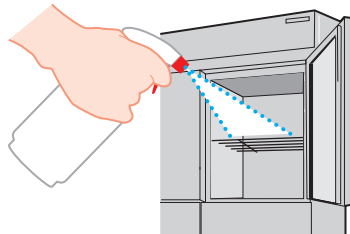


食品の除菌



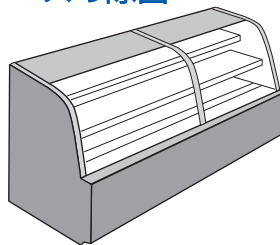
各種食品にスプレーする。

冷蔵庫の除菌



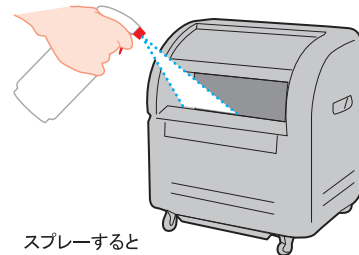
汚れや、油を除いた後にスプレーする。

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。
- ・さびの原因となるので、鉄製品などの金属製品を長時間浸漬しないでください。

専用スプレーボトルを用意しています

*別途有償

左: 広口ワイドスプレーボトル 500mL
商品コード: 900022

右: スプレーボトル 500mL
商品コード: 901131



商品データ

品名	セーフコール58S 5L	セーフコール58S 17L	セーフコール58S 20L(BIB)
成分(重量%)	エタノール50.18%、DL-リンゴ酸0.35%、グリセリン脂肪酸エステル0.30%、DL-リンゴ酸ナトリウム0.06%、精製水49.11%		
NET	5L(4.6kg)	17L(15.6kg)	20L(18.4kg)
荷姿	5Lソフトボトル×4本/ケース	18L缶	20L BIB(バッグインボックス容器)
商品外寸 ※	206mm×132mm×290mm	238mm×238mm×349mm	297mm×297mm×291mm
ケース外寸 ※	428mm×285mm×301mm	—	—
積重可能段数	3段(40°C、湿度90%の場合)	—	5段(40°C、湿度90%の場合)
商品コード	270431	270401	270402
JANコード	4975657270143	4975657270129	4975657270235
ITFコード	14975657270140	—	—

※外寸は長さ×幅×高さです

※20LのBIB容器にコックは付いていません。別途、お買い求めください。



お問い合わせは..

〒532-8560 大阪市淀川区新高1-8-10

TEL.06-6395-2717

ADOHBI