

食品・食材に安心な

食品添加物の 殺菌料

—一次亜塩素酸ナトリウム—



5.5kg



2.5kg



18kg



20kg

有効塩素
6%

ニイタカ 業務用 殺菌料・漂白剤

サニクロール®

特長

ISO22000認定取得工場生産品です
(一部製品を除く)



JQA-FS0011
食品添加物
(アルコール製剤、殺菌料)
業務用洗剤、洗浄剤
(食品工場、厨房等で使用)
調理用固形燃料
食器洗浄機メンテナンスサービス
衛生検査指導サービス
全社(製造所・ひわ湖・つくば工場)

食品・食材に安心して
使えます

まな板・ふきんの漂白・除菌から、野菜・果物の殺菌まで幅広い用途で使用できます。食品添加物ですから、食品および食品にふれるところにも安心して使用できます。
※ごまの漂白には使用しないでください。

成分の分解が少ない高純度タイプ
精密ろ過をしているため、不純物がほとんどなく、殺菌力の元となる有効塩素が低下しにくくなっています。

充実したラインアップ

小さい店舗用に2.5kg、一般の店舗用に5.5kg、大量に使用するお客様用に18kg、20kgとそろえています。使用量・スペースに合わせて選ぶことができます。



商品データ

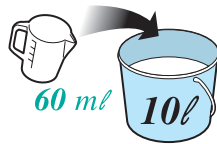
品名	サニクロール2.5K(G-1)	サニクロール5.5K(G-1)	サニクロール18K	サニクロール20K BIB(G-1)
荷姿	2.5kg×6本/1ケース	5.5kg×3本/1ケース	18kg(内袋付18kg缶入り)	20kg(バッグインボックス容器)
商品外寸 ※	141mm×105mm×271mm	206mm×132mm×290mm	238mm×238mm×350mm	297mm×297mm×291mm
ケース外寸 ※	446mm×236mm×282mm	417mm×219mm×297mm	—	—
積重可能段数	3段(40℃、湿度90%の場合)	3段(40℃、湿度90%の場合)	—	5段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	271060	271031	271001	271002(西日本) 271005(東日本)
JANコード	4975657234435	4975657234114	4975657234275	4975657234350
ITFコード	14975657234432	14975657234111	—	—

※外寸は長さ×幅×高さです。

使用方法

⚠️ 必ず炊事用手袋を着用してください！

有効塩素
360ppm



計量カップで水10Lあたり
原液60ml入れる

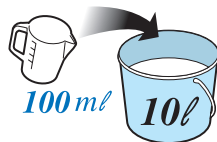
ふきん、おしぼり

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

⚠️ 使用上の注意

- ・次のものには使えません。
(色柄物のせんい製品、金属製の容器・用具、メラミン食器、漆器、獣毛のハケ)
- ・使用にあたっては、製品容器に記載の「使用上の注意」と「使用方法」を必ず読んでお使いください。

成分

- ◆液性 アルカリ性
- ◆成分 次亜塩素酸ナトリウム(工場出荷時6%、塩素系)

