

ALTAN

除菌用エタノール製剤

除菌用アルコールスプレー エタノール製剤・食品添加物

ALTAN[®] プレミアム-^{アール}R



除菌用 アルコールスプレーの スタンダード

エアゾールならではのきめ細かいミスト(霧)。
噴射ガスが「LPGと窒素ガスの混合ガス」なので
ガス抜け、液残りがありません。

原液のアルコール濃度が80度と高濃度です。

規格【Specification】



内容量 350mL
サイズ 60φ×245
JAN 4971470111304
入り数 10本×2箱/ケース

使用上の注意点【precautions】

- ①対象物表面の油脂、汚れを十分に洗浄除去します。
- ②水分を取り除きます。
- ③スプレーボタンの噴射口を赤点に合わせ、約20cm離し、表面が濡れる程度にスプレーします。
(スプレー後の水洗いや、拭き取りの必要はありません)

使用方法と添加物表示【directions for use】

- ①噴霧方法：食品の加工後や包装前の食品の表面に適量、噴霧します。※表示は必要ありません。
- ②練り込み、浸漬方法：原料に対して1～2%添加するか浸漬します。※表示はアルコールまたは酒精と表示します。

● 原材料・加工済み食品に

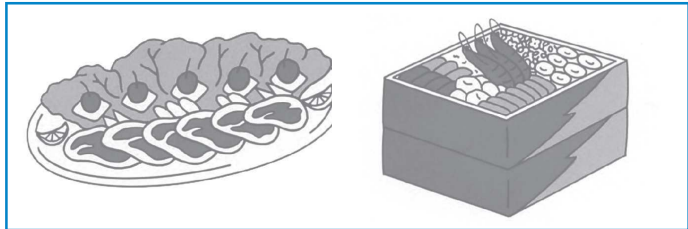
お弁当、仕出し料理等の加熱調理された惣菜は、包装前に噴霧すると保存性が向上します。

飲食業（和食・洋食・中華）での調理、盛り付け時の原材料または加工済み食品に付着した微生物の除去に効果があります。

チルド食品、冷凍食品、常温加工食品などの製造・加工・包装時に使用すると保存性が向上します。

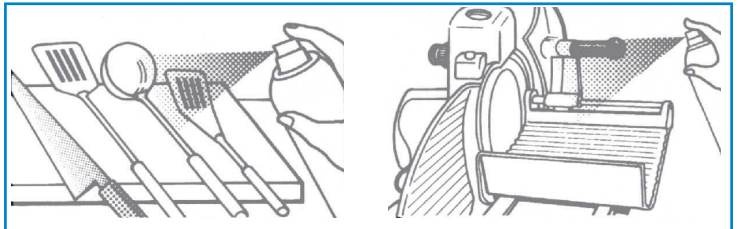
水産加工品に使用すると日持ちが良くなります。

カット野菜（きゅうり、キャベツ、レタスなど）に使用すると保存効果が向上します。



使用方法【usage】

● 調理用具、調理機械・器具類に



作業開始直前に、包丁、まな板、の表面が濡れる程度にスプレーします。（初発菌をゼロに近づける）。作業終了時にも同様にスプレーします。調理機械は食材の屑を取り除き、洗浄後、隅々までスプレーします。作業直前と終了時に行ないます。



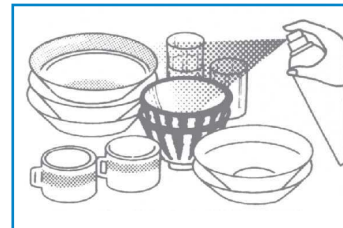
● 冷蔵庫の衛生管理に

冷蔵庫の庫内の除菌・防カビ対策に庫内をきれいにしてから噴霧してください。開店前、閉店後の1日2回実施します。

※扉などに樹脂コート加工した外装表面や、庫内外の樹脂部分には使用しないこと。くもりや亀裂を生じるおそれがあります。

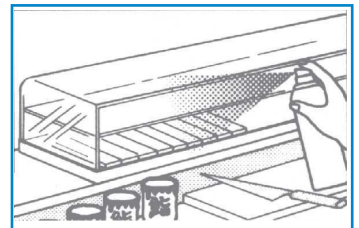
● 食器・ふきん

食器は良く洗浄した後、水分を取り除きまんべんなくスプレーします。ふきんは、洗った後にスプレーします。使用中いつでも気が付いたらスプレーします。



● ネタケース、ショーケースに

ネタくすなどを取り除き、洗浄後水分を取り除き、すみずみまでスプレーします。開店前、閉店後1日2回実施します。



● 弁当・惣菜容器

弁当容器、サラダ・煮物等の惣菜容器に食品を詰める前にまんべんなくスプレーします。



成分【Ingredient (wt%)】

エタノール69.48%、クエン酸0.40%、グリセリン脂肪酸エステル0.28%、グリセリン0.19%、精製水23.22%、プロパン1.80%、ブタン4.90%、窒素0.13%
※原液のアルコール度数は80度です。

食器・調理器具の衛生管理はもちろん、食品への添加・浸漬や食品表面のスプレー使用などいろいろな方法で使用できます。



現場の声をカタチに...いつもアルタンから。

アルタン株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10
TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706
ホームページ <http://www.altan.co.jp>