

厨房の食品衛生に

アルタンジア

12%次亜塩素酸ナトリウム

12%



純度の高い安定した次亜塩素酸ナトリウムです。
確実な除菌力を兼ね備え、ホテル・レストランの厨房、食品工場などで
食品衛生の向上にお役にたてる衛生管理製剤です。

●ご使用前に使用上の注意・用法を必ず読み 記載事項を守って使用してください。

用途と使用方法 [Intended use&Usage]

使用箇所	浸漬時間	使用濃度	作る量	作り方
野菜・果物 	5 分間	600 倍液	100 ℓ の場合	水 100 ℓ に アルタンジア
まな板・食器 トレー・たわし スポンジ・ブラシ ボール・ざる 三角コーナー 	10 分間			167 ml
作業衣・軍手 	15 分間			
壁・床・排水溝 ゴミバケツ 	流し洗い			
ふきん・おしぼり ダスター 	15 分間	400 倍液		
冷蔵庫・食器棚 	布拭き		250 ml	

使用できないもの 金属用具及び金属製容器／毛、絹、ナイロン、アセテート、ポリウレタン、染色物、皮革製品
獣毛製のハケ／メラミン食器／漆器、ペイント製品
※ゴマには使用できません。

使用上の注意 ●酸性タイプの製品と混ぜないでください。有毒な塩素ガスが出て危険です。
●必ず換気をよくして使用してください。●液が眼に入ったときは、すぐ水で洗ってください。

規格 [Specification]



内容量 20kg
サイズ 300×300×285
JAN 4971470111557



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 www.altan.co.jp