

厨房の食品衛生に

アルタンジニア

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 100ℓ に アルタンジニア
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			アルタンジニア 水 100ℓ に
壁・床・排水溝 ゴミバケツ 	流し洗い			250 ml
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			

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