

業務用
食品添加物 アルコール製剤

サニッシュFA

アルコール濃度63容量%



5L



20L

火気注意



可燃性

あらゆる施設の衛生管理に除菌・除ウイルスができるアルコールをベースとした食品添加物です。

新潟薬科大学との共同開発

特長1 優れた効果!

▶ 弱アルカリ性にすることで細菌、ウイルスに効果を発揮します。

▶ 試験データ

ウイルスに対する試験

ウイルスの種類	接触時間	対数減少係数
エンベロープのないウイルス	30秒	>4

試験機関:新潟薬科大学 應用生命科学部

細菌に対する試験

細菌の種類	接触時間	対数減少係数
グラム陰性桿菌	30秒	>5
グラム陽性球菌		

試験機関:社団法人日本油料検定協会



特長2 食器・機械・器具にも安全

▶ 食品添加物のアルコール製剤なので、食品にも使用できるので食器・機械・器具にも安心してご使用いただけます。

特長3 危険物ではありません

▶ 非危険物の製品なので保管数量・場所等の制限はありません。

特長4 低刺激性

▶ 手にかかるても荒れにくく、広い範囲の器具、機械類に使用可能。

用途

▶ 食品の品質保持

▶ 調理器具・機械類・調理設備等の衛生管理

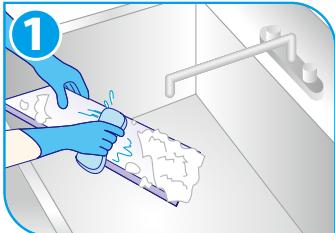
※樹脂・塗料・ワックスなどでコーティングされた面や、樹脂・ゴム・皮革・木・紙製品に使用する場合、変質があるので、確かめてから使用する。

サニッシュFA

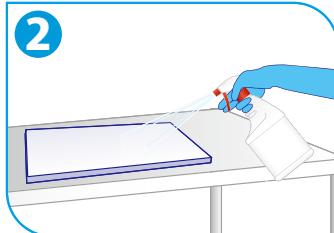
使用方法

※洗浄作業や洗浄剤容器の取扱時は必ず、保護具(保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴等)を着用してください。
※ご使用の前に必ず製品ラベルの「使用上の注意」等をよくお読みください。

調理器具



洗剤で洗浄後、すすぐ。



乾燥後、本品を噴霧する。

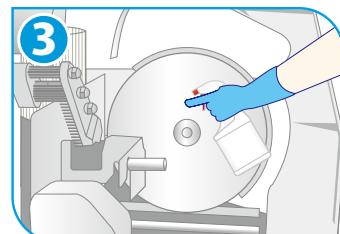
調理機器



洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。

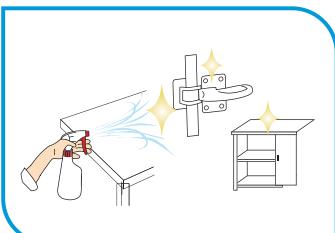


分解した部品を洗剤で洗浄後、すすぐ。



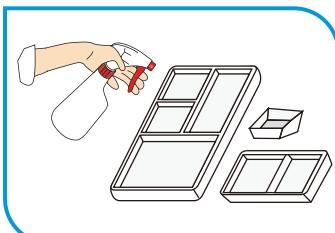
乾燥後、本品を噴霧する。

調理設備を除菌する



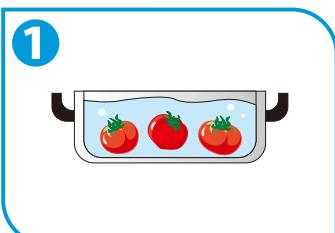
スプレーする。

弁当・惣菜容器を除菌する

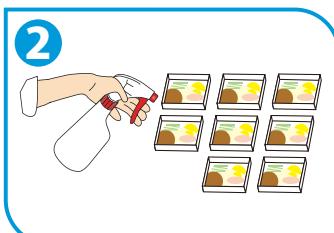


盛りつけ直前にスプレーする。

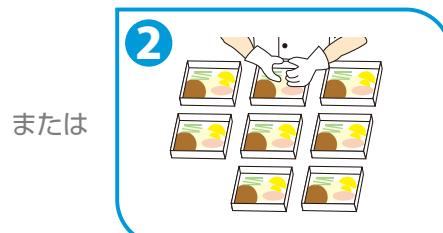
食品・食材を除菌する



「どぶ漬け」の場合は、食品を原液に30~60秒浸漬する。



スプレーする。



または

練り込む。

商品仕様

商品名	サニッッシュFA	荷姿	5L×3本/ケース	荷姿	20L
液 性	弱アルカリ性	サイズ	ボトル:230×130×高さ272 (mm) ケース:433×257×高さ307 (mm)	サイズ	289×289×高さ276 (mm)
成 分	エタノール、乳酸ナトリウム、重曹、グリセリン脂肪酸エステル、ケエン酸、精製水	商品コード	T30215	商品コード	T31215
		バーコード	ボトル:4536735183016 ケース:14536735183013	バーコード	4536735183023
		積段数	8段	積段数	4段

シーバイエス株式会社

●本社／〒231-0023 横浜市中区山下町22番地（山下町SSKビル）
お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

大切な場所には、きっと。