

業務用
アルコール製剤<調理器具・機械用>

100%食品添加物原料

サニッシュ



5L



専用コック(別売)



あらゆる施設の衛生管理に 業界屈指のハイパフォーマンスの アルコール製剤の登場

新潟薬科大学との共同開発

特長1 優れた効果! (細菌にも、ウイルスにもアタックします)

▶ 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 種類1	30秒	>4
エンベロープのないウイルス 種類2	30秒	>4

試験機関: 新潟薬科大学 応用生命科学部

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	30秒	>5

試験機関: 社団法人日本油料検定協会



3つをバランスよく配合する事で
ハイパフォーマンスを実現!

特長2 100%食品添加物原料

▶ 成分は100%食品添加物原料ですので、調理器具・機械等に安心してご使用頂けます。

特長3 危険物ではありません

▶ 法令(消防法危険物)による保管場所等の制限は必要はありません。

特長4 低刺激性

▶ 手にかかっても荒れにくく、広い範囲の器具、機械類に使用可能。



550mL

20L

用途

▶ 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、変質することがあるので、確かめてから使用する。

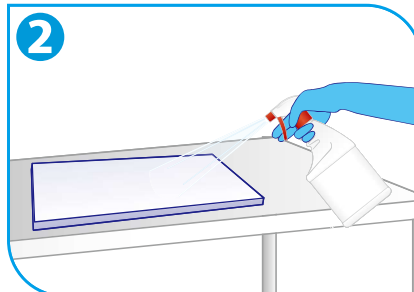
サニッシュ

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

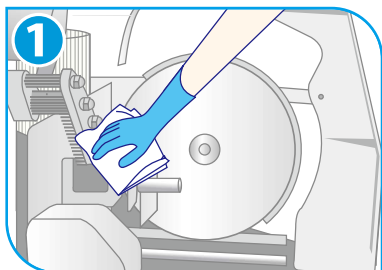


1 洗剤で洗浄後、すすぐ。



2 乾燥後、本品を噴霧する。

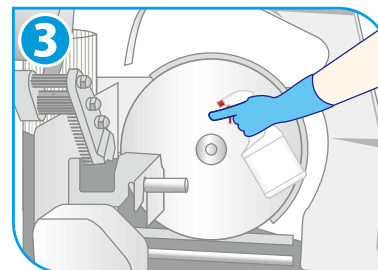
調理機器



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。

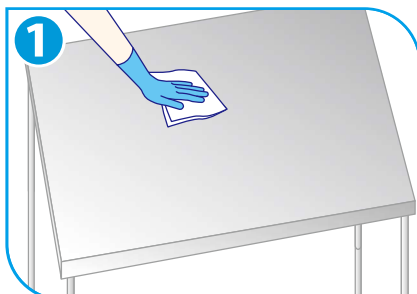


2 分解した部品を洗剤で洗浄後、すすぐ。



3 乾燥後、本品を噴霧する。

調理設備



1 洗剤を含ませた布で拭いた後、水拭きする。



2 本品を噴霧する。

使用上の注意

食品には直接使用しないでください。
 ※食品に使用する場合は食品添加物
 「サニッシュ FA2」をご使用ください。

商品仕様

商品名	サニッシュ	荷姿	5kg×3本/ケース	荷姿	550mL×12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:425×249×高さ307(mm)	サイズ	ボトル:104×56×高さ245(mm) ケース:250×331×高さ268(mm)	サイズ	289×289×高さ276(mm)
成分	エタノール、デヒドロ酢酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、重曹、クエン酸、精製水	商品コード	T30305	商品コード	4978778	商品コード	T30320
		バーコード	ボトル:4536735303056 ケース:14536735303053	バーコード	ボトル:4536735176988 ケース:14536735176985	バーコード	4536735303209
		積段数	8段	積段数	10段	積段数	4段

火気注意



可燃性

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。