

F
フードハイジーン
CARE

除菌剤

ふきん、まな板の除菌漂白に
シヨールケース・作業台などの除菌に
確かな効果を発揮します。

バーレックス
virex

サニテーション用

食品添加物 殺菌料 塩素系漂白剤

サニタイザー

殺菌・漂白用

<食品添加物使用基準>
ゴマに使用してはならない

確実な除菌効果

微生物に対し、確実に除菌効果を発揮するようにpHをコントロールしています。

優れた安定性

厳しい品質管理により、優れた安定性を保ちます。

低コスト

300倍希釈以上と低コストでご使用になれます。

まぜるな危険

塩素系

●酸性タイプの製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスが出て危険。●目に入ったらすぐ水で洗う。●必ず換気して使用する。●子供の手に触れないように注意する。



5L

業務用

サニタイザー

殺菌・漂白用

<食品添加物使用基準>
ゴマに使用してはならない

食品添加物 殺菌料 塩素系漂白剤

用途と使用方法

▼ふきんの除菌漂白



1 バケツ等に300倍希釈液をつくる。



2 洗浄後のふきんを約10分間浸漬する。



3 流水で充分すすぐ。

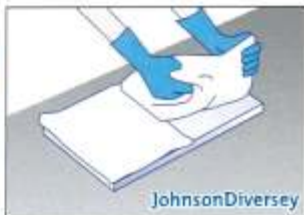


4 脱水、乾燥させる。

▼まな板の除菌漂白



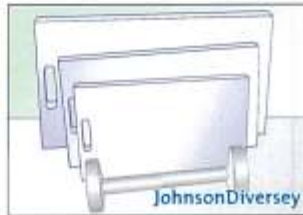
1 300倍希釈液にふきん等を浸す。



2 まな板の表面全体を希釈液に浸したふきん等で覆う。(約30分)



3 約30分後、流水で充分にすすぐ。



4 よく水を切り、清潔な場所に立てかけておく。

▼野菜・果物の除菌



1 シンク等に600倍希釈液をつくる。



2 約5~10分間浸漬する。



3 流水で充分にすすぐ。

まぜるな危険

塩素系 本品は漂白剤の一種であり、他の漂白剤や洗剤と混ぜると有害な物質を生じることがあります。必ず製品ラベルに表示されている「使用上の注意」をよくお読みください。

※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に表示されている「使用上の注意」をよくお読みください。

●商品仕様

品名	パーレックス サニタイザー	荷姿	5L×3本/ケース	バーコード	ボトル: 4536735178357 ケース: 14536735178354
液性	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)	積段数	8段
成分	次亜塩素酸ナトリウム(6%)	商品コード	T34931		