

業務用

除菌洗浄剤

無りん

サニテート K



用途

- 調理機器類、食品加工機器類、調理器具、作業台の洗浄・除菌
- 床、腰板などの洗浄・除菌

成分／界面活性剤(高級アルコール系(非イオン)、第四級アンモニウム塩系、ベタイン系)、安定化剤
液性／弱アルカリ性

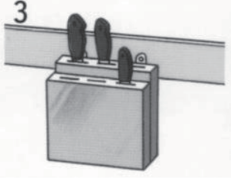
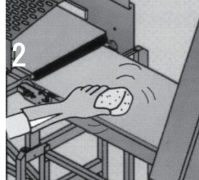
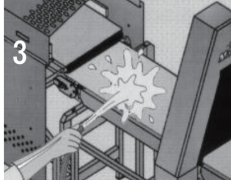
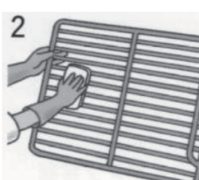
標準使用濃度／0.3～1.0%
(標準希釈倍率／300～100倍)
荷姿／4kg×2 (注ぎ口封入)

特長

- 調理器具類、食品加工機器類を**洗浄と同時に除菌**します。
- 泡立ちがよく洗浄力があり、短時間でも強い除菌力を発揮します。
- 次亜塩素酸を含まず、安全性の高い除菌成分を使用していますので、不快臭、刺激臭がありません。
- 金属腐食が少なく、機械・器具を傷めません。
- 減容容器の採用により、ゴミの量を大幅に削減できます。
- 300倍に希釈しても色が着きますので、誤使用を防止します。

※主な使用方法が裏面に記載されています

サニテートKの主な使用方法

対象物	目的	希釈倍率	使用方法
包丁 まな板 など	洗浄 除菌	300倍	   300倍にうすめたサニテートK溶液でこすり洗います。 流水でよくすすぐ 清潔な場所に放置してよく乾燥させる。
加工機器 (作業終了時)	洗浄 除菌	200倍	   200倍にうすめたサニテートK溶液をつくる。 200倍にうすめたサニテートK溶液をつけたスポンジやブラシでこすり洗います。 流水でよくすすぐ
調理機器 調理設備 など	洗浄 除菌	300倍	   300倍にうすめたサニテートK溶液をつくる。 棚は取りはずし、300倍にうすめたサニテートK溶液をつけたダスターでよくふく。 庫内も300倍にうすめたサニテートK溶液をつけたダスターでよくふく。

サニテートKの除菌試験結果

所定濃度の「サニテートK」10mLに各種細菌液(約 10^7 cfu/mL)を0.1mL接種し、25℃で5分間接触後の、試験液中の試験菌を判定。

細菌種	希釈濃度	判定	菌の対数減少値
グラム陰性桿菌	300倍 (0.3%)	—	>4
グラム陽性球菌	300倍 (0.3%)	—	>4

※すべての菌を除菌するわけではありません

(衛生微生物研究センター調べ)

[判定]
 + : 菌が生育
 — : 菌が検出せず (検出限界値 : 10cfu/mL)

■梱内容

品名	容量	梱入数	寸法(mm)		重量(kg)		個装材質	JANコード
			個装	外装	個装	外装		
サニテートK	4kg	2本	幅 : 204 高さ : 252 奥行 : 125	幅 : 283 高さ : 266 奥行 : 215	4.1	8.7	ボトル : PE キャップ : PP, PE そそぎ口 : PE	4903301274094

■お問合せ先は

ライオンハイジーン株式会社

本 社 : 〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28
 TEL 03(6739)9050 (大代表) <https://www.lionhygiene.co.jp/>

●このパンフレットは2023年4月現在のものです。
 一部商品仕様等に変更がある場合がございますが、ご了承ください。
 無断転載禁止! 他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。