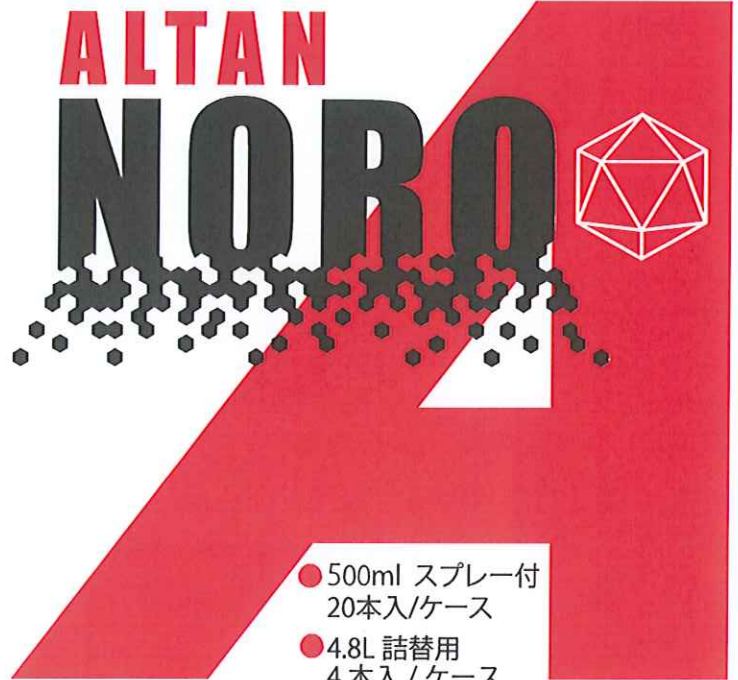


アルタンだからできた 画期的なエタノール製剤。調理器具をはじめ、厨房、施設、食品の衛生管理に

エタノール製剤・食品添加物

# アルタンノロエース

広島大学と特許共同出願中



● 成分 (重量%)

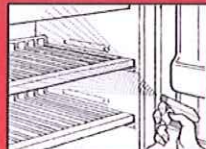
- エタノール ..... 50.18%
- クエン酸 ..... 1.60%
- クエン酸ナトリウム ..... 0.50%
- グリセリン脂肪酸エステル .. 0.50%
- 柿抽出物 ..... 0.30%
- グリセリン ..... 0.20%
- L-アスコルビン酸 ..... 0.50%
- トアスコルビン酸パルミチン酸エステル .. 0.05%
- 精製水 ..... 46.17%

- 500ml スプレー付  
20本入/ケース
- 4.8L 詰替用  
4本入/ケース

調理器具をはじめ、厨房、施設、食品の衛生管理に



調理器具、調理用具、食器等の衛生管理に。



冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理に。

ネタケース、ショーケースの衛生管理に。



施設などではドアノブや手すり、トイレなどの衛生管理に。

アルタンノロエース抗菌力試験

アルタンノロエースを2、4、8、16倍に希釈し、各9mlを滅菌試験管に分注した。この試験管に試験菌の10<sup>6</sup>液1mlを添加し、30秒反応させた。反応後適宜希釈し、グラム陰性桿菌はDHL寒天培地、グラム陽性球菌はブドウ球菌培地に塗抹した。35°C 24～48時間培養後、出現したコロニー数を計測した。

※日本獣医生命科学大学 応用生命科学部食品化学科 食品バイオテクノロジー教室検査結果

	希釈倍率2倍	希釈倍率4倍	希釈倍率8倍	希釈倍率16倍
グラム陰性桿菌	<100	<100	<100	<100
グラム陽性球菌	<100	<100	<100	<100

- ★ うすめずに原液で使用してください。
- ★ 対象物の表面が濡れる程度に、まんべんなく噴霧してください。
- ★ 噴霧後の水洗いやふきとりは必要ありません。
- ★ 食品にかかったり、口に入っても安全です(食品添加物)。

正しくお使い頂くための注意点 有効成分の性質をご理解の上、正しく使用し食品衛生にお役立て下さい！

- ★ 本品は褐色に変化を生じることがありますが、品質に問題はありません。白いものに噴霧する際(カーテンや白衣やシーツ等)は色移りに注意が必要となります。
- ★ 鉄製の器具機械に使用するとき、噴霧5分後に水で洗い流してください。放置すると黒く変色し、黒錆を発生します。(柿渋タンニンの性質)
- ★ 噴射口からこぼれたり、垂れてしまった液剤は、そのまま放置すると容器や設置場所に色が付着してしまいますので、すぐに水拭きまたは水洗いをしてください。(落ちにくくなった場合は中性洗剤等で洗い流してください)
- ★ まれに、噴霧口などに結晶状の物質が析出することがありますが、食品添加物ですので安全です。洗い流してください。
- ★ 製剤の中に柿渋抽出物が析出することがありますが問題はありません。