SARAYA

商品の詳しい情報は こちらから▶



生鮮野菜用洗浄処理剤 (食品添加物)

シャキシャギS





PRTR制度対応品

生鮮野菜・果物に付着した細菌、 特に大腸菌群に対して

すぐれた除菌効果を発揮

フマル酸を主成分とする 食品添加物製剤ですので 安心してお使いください。

使用量の目安

100倍

使用上の注意









冷暗所保存 生鮮野菜用洗浄処理剤



1kg

使用方法

- 1.まぜあわせるようによく振ります。 (製品の性質上、成分が沈殿します。)
- 2.100倍にうすめます。 生鮮野菜処理槽に水を約100L入れ、 1kg(本品1本分)のシャキシャキSを加え、均一になるまで よく攪拌します。
- 洗浄後の野菜·果物を溶液に浸漬し、水で十分にすすぎます。
 - ※加工助剤に該当するため食品へ添加物の表示は不要です。 ※大量に廃棄する場合、水で薄めるか、適切なアルカリ性で中和してください。 (浄化槽に影響及ぼすことがあるため)

関連ツール



pH試験紙

希釈液のpHを 確認する際に使 用します。

100枚入

品 名	内容量 / 規 格	1梱入数	商品コード	JANコード
シャキシャキS	1kg	6	31236	49-87696-31236-4
pH試験紙	100枚入	10	77219	_

- ■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2021年4月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8 TEL.06-6797-2525 https://www.saraya.com/

品名	内容量 / 規 格	1梱入数	商品コード	JANコード
シャキシャキS	1kg	6	31236	49-87696-31236-4
pH試験紙	100枚入	10	77219	_