

食品添加物の 殺菌料・漂白剤



業務用 塩素系漂白剤

食品添加物

ユーゲン

防臭・消臭にも使えます！

モップやタオルなどの漂白・殺菌にもご使用ください。
防臭・消臭効果を発揮します。

食品添加物だから安心！

食品添加物なので、まな板・ふきん・食器類などの漂白・殺菌をはじめ、野菜・果物の殺菌など幅広く使用可能。

用途	ユーゲン2.5kg	ユーゲン20kg	使用方法
モップ、タオル、ふきん おしほりの漂白と殺菌	10ℓの水に60ml	10ℓの水に30ml	30分程（汚れがひどい場合は 少し長めに）浸したあと、水で よくすすぐ。浸せないものは、液 に浸した布をしぼって拭いた後、 水拭きする。
まな板、食器、洗浄用具 ゴミ入れ、ザルの漂白と殺菌 茶シブの漂白	10ℓの水に100ml	10ℓの水に50ml	

■製品概要

成分	次亜塩素酸ナトリウム
液性	アルカリ性
容量	20kg / 2.5kg×6
有効塩素	20kgBIB 12% (出荷時) 2.5kg 6% (出荷時)

※酸性の製品と混合使用すると塩素ガスが発生し危険です。

ニイタカグループ

Miccheal ミッケル化学株式会社

〒135-0014 東京都江東区石島2-14 ImasRiverside 4F-A
<https://miccheal.co.jp/>

【お問い合わせ先】

西日本:06-6151-5050 東日本:03-5633-2520

- 掲載されている製品の外観は実際と多少異なる場合があります。
- 製品の仕様・デザイン等は改善のため予告なしに変更する場合があります。
- 必ず使用前に「使用方法」や「使用上の注意」等をよく読んでお使いください。
- ここに明記された以外の詳細事項に関しては、弊社発行の安全データシート、技術資料等をご覧ください。

取扱店