

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
ミッケル化学株式会社
〒556-0016 大阪市浪速区元町1-11-21
<https://miccheal.co.jp/>

【お問い合わせ先】
西日本:06-6634-5290 東日本:03-5633-2520

取扱店