

# 水に濡れた場所でも 効果を発揮!

アルキング4.8L  
(注ぎ口付き)

アルキング15kg  
(コック付き)



“酸”のチカラ

バッファー効果

国内製造

アルキング1L

日本製

sahi 次世代型低濃度アルコール製剤

# アルキング

(エタノール製剤・食品添加物)

## 《特長》

- ① 2種類のpH調整剤によってpH4以下を安定させる**バッファー効果(緩衝作用)**で除菌効果を維持します。  
さらに、グリセリン脂肪酸エステルとグリシンを添加することで、**低濃度アルコールでも除菌効果を高め、水に薄まっても除菌効果を持続**させることが可能となりました。
- ② 低濃度アルコールで消防法上の**危険物に該当しません**。
- ③ 調理器具や厨房内をはじめ、**施設・食品の衛生管理**など幅広くご使用いただけます。

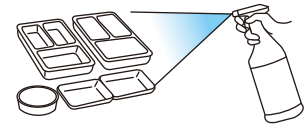
## 《使用例》

### 調理器具や道具、食器の除菌に



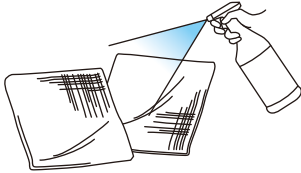
作業を始める直前に、まな板・包丁・食器など、表面が濡れる程度にまんべんなくスプレーします。水気があっても除菌効果があります。

### お持ち帰り用食品容器に



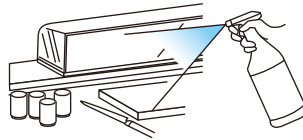
食品を詰める前の容器にまんべんなくスプレーしてください。

### ふきんを使用する時に



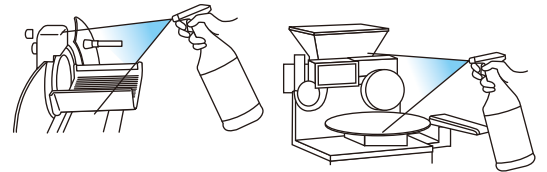
よく洗ったふきんを広げて裏表からまんべんなくスプレーしてお使いください。

### ネタ・ショーケースや冷蔵庫の除菌に



ショーケースや冷蔵庫に使用する際、ケース内や庫内の油・汚れを取り除き、まんべんなくスプレーしてください。特に雑菌のつきやすい取っ手の部分には頻繁にお使いください。

### すし・おにぎりロボットなどの調理用機械に



食品が接する箇所に使用前後、充分にスプレーしてください。

## 《成分(重量%)》

エタノール 57.22% (65度)、クエン酸 0.80%、クエン酸ナトリウム 0.25%、グリセリン脂肪酸エステル 0.50%、グリシン 0.20%、精製水 41.03%

## 《用途》

食品の品質保持(除菌、静菌、防カビ)と衛生管理

## 《使用方法と添加物表示》

- ①噴霧方法: 食品の加工後や包装前の食品の表面に適量、噴霧します。  
※表示は必要ありません。
- ②浸漬方法: 原材料に対し1~2%添加するか、浸漬します。  
※表示はアルコールまたは酒精と表示します。
- ③クロス・不織布や清潔なふきんに2~4倍希釈したアルキングを含ませ『衛生ふきん』として、ふき掃除にご利用できます。  
※成分の一部が白く付着する場合がありますが、品質上問題ありません。

## 《保管及び取り扱い上の注意》

- ①冷暗所に密栓保管する。
- ②幼児の手の届く所に置かない。
- ③他の容器に移すときには品名、注意事項を明記する。

	1L	4.8L	15kg
入数	12本	4本	1箱
ケース重量	12.5kg	18.8kg	15.8kg
ケースサイズ(mm)	400×320×265	405×270×310	300×300×285



○1L用詰替容器、1L用トリガーもご用意しております。(別売)



人にやさしく食に思いやり

株式会社 **アサヒ創業**

- 札幌支店 Tel.011(806)0280 Fax.011(860)6661
- 仙台支店 Tel.022(388)8801 Fax.022(388)6665
- 東京営業部 Tel.03(5206)5055 Fax.03(5206)5155
- 大阪営業部 Tel.06(6695)3751 Fax.06(6695)3759
- 九州支店 Tel.092(688)9600 Fax.092(688)9609

