

食品・食材に安心な

食品添加物の 殺菌料



20kg

ニイタカ

業務用 殺菌料・漂白剤

有効塩素
12%

サニクロール 12%

次亜塩素酸ナトリウムを含有する塩素系の殺菌料・漂白剤です。
食品添加物ですので、まな板・ふきんの漂白・殺菌をはじめ、
野菜・果物の殺菌※まで幅広くご使用いただけます。

※すべての菌に効果があるわけではありません。

使用方法

用途	まな板、食器、調理器具の漂白と殺菌	ふきん、おしぼりの漂白と殺菌・防臭	野菜・果物類の殺菌
使用量の目安	10Lの水に対して50ml (有効塩素濃度 約600ppm)	10Lの水に対して30ml (有効塩素濃度 約400ppm)	10Lの水に対して15ml (有効塩素濃度 約200ppm)
使い方	30分ぐらい(汚れのひどいときは少し長めに)浸した後で水でよくすすぐ。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。		希釈液に5分浸漬後、流水ですすぐ。



使用上の注意

- ・他の薬剤、洗浄剤とは混ぜない。
- ・酸性の物質と混ぜると、有毒な塩素ガスが発生します。
- ・メラミン食器、金属製の食器・調理用具、色柄物のせいの製品、漆器、獣毛のハケには使用できません。

※ごまの漂白には使用しないでください。

商品データ

品名	サニクロール12% 20kg(G-7)
荷姿	20kg バッグインボックス容器
商品外寸	長さ303mm×幅306mm×高さ305mm
積重可能段数	5段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	271003
JANコード	4975657234534

※サニクロール6%(有効塩素6%品)と品名が似ておりますので、ご注文の際は十分にご確認ください。



成分表示など

◆性状	淡緑黄色液体で塩素のにおいがある
◆液性	アルカリ性
◆成分	次亜塩素酸ナトリウム 有効塩素濃度 12%(出荷時)



18kg



2.5kg



5.5kg

魚油汚れにも強く！ 漂白力を強化。

業務用 塩素系除菌・漂白剤

ニイタカ ブリーチ

まな板の黄ばみ汚れに強く、きれいにします。ふきん・エプロン・食器などの漂白におすすめです。

まな板の 漂白効果

A社漂白剤(界面活性剤配合品)

ニイタカブリーチ



黄ばみが残っています。



黄ばみが取れています！

テスト条件：魚油を塗り付けておいたまな板に各10%溶液を塗布し、10分後、水ですすぎ、乾燥させた。

ふきんの 漂白効果

次亜塩素酸ナトリウムのみ

ニイタカブリーチ



油汚れと色素が残っています



油汚れも色素もきれいに！

テスト条件：ラー油(1g)を染み込ませた木綿布(10×10cm)を各1%溶液中に20分間浸漬し、水ですすぎ、乾燥させた。

※比較テストは2010年5月時点のものです。

特 長

まな板の黄ばみ汚れに強い

黄ばみの原因になりやすい魚油汚れに着目し、有効成分を選択して配合。魚油汚れに強く、まな板の黄ばみに対する漂白効果が高くなっています。

着色した油汚れに強い

洗浄効果の高い界面活性剤を配合。ラー油、カレーなど油溶性の色素に浸透する力が強いいため、油汚れの漂白に効果を発揮します。

塩素の安定性がよい

有効成分である次亜塩素酸ナトリウムの分解を最小限に抑えた処方により、除菌・漂白の効果が安定しています。

商品データ

品 名	ニイタカブリーチ2.5K	ニイタカブリーチ5.5K	ニイタカブリーチ18K
荷 姿	2.5kg×6本/1ケース	5.5kg×3本/1ケース	18kg(内袋付き18kg缶入り)
商品外寸※	141mm×105mm×271mm	206mm×132mm×290mm	238mm×238mm×350mm
ケース外寸※	446mm×236mm×282mm	417mm×219mm×297mm	—
積重可能段数	3段(40℃、湿度90%の場合)	3段(40℃、湿度90%の場合)	—
商品コード	234060	234030	234001
JANコード	4975657234046	4975657234039	4975657234237
ITFコード	14975657234043	14975657234036	—

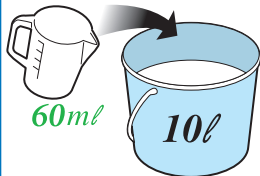
※外寸は 長さ×幅×高さ です



ふきんの漂白

※ひどい汚れは、あらかじめ食器用洗剤を用いて洗い落としておいてください。

⚠ 使用上の注意：プラスチックのバケツを使用する。



① 計量カップで
水10Lあたり
原液60ml入れる



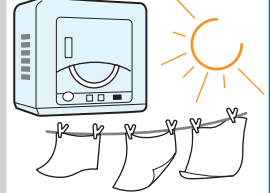
② ふきんを浸ける



③ 30分程度放置する



④ 取り出し、流水で
よくすすぐ



⑤ 天日か乾燥機で
乾燥させる

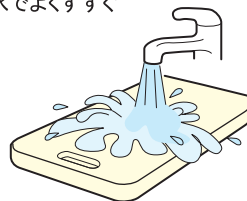
まな板の漂白

⚠ 使用上の注意： ・浸漬にはプラスチック容器を使用する。 ・シンクでは使用しない。金属が変色する。

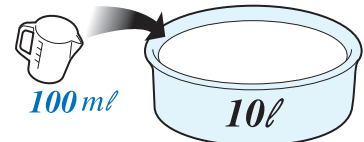
① 食器用洗剤をタワシ
につけてこすり洗う



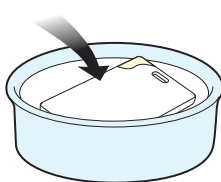
② 流水でよくすすぐ



③ 計量カップで水10Lあたり
原液100ml入れる



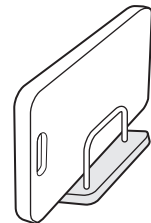
④ まな板を浸け込み、30分程度
放置する



⑤ 取り出し、流水でよく
すすぐ



⑥ 乾燥させる



⚠ 使用上の注意

- ・次のものには使えません。
(色柄物のせんい製品、金属製の容器・用具、メラミン食器、漆器、獣毛のハケ、食品)
- ・使用にあたっては、製品容器に記載の「使用上の注意」と「使用方法」を必ず読んでお使いください。

成 分

- ◆液 性 アルカリ性
- ◆成 分 次亜塩素酸ナトリウム(製造時6%、塩素系)、
界面活性剤(アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム)、水酸化ナトリウム(アルカリ剤)