

<野菜・果物・厨房>などの食品用洗剤・除菌剤

# マルチサン

濃縮粉末

MULTI-SAN 99.999%の除菌が可能

NASAのスペースミッション、米国海軍潜水艦部隊でも使用されています！

## マルチサンは食品用の洗剤・除菌剤です

- ◇ マルチサンは無色無臭で生分解性があり、30秒で約1億の除菌が可能な誰にでも使用できる除菌剤です。グラム陽性菌、グラム陰性菌の双方に対して有効で、全く塩素やアンモニアの化合物を含みません。
- ◇ マルチサンは非酸化性の除菌剤で、急速に幅広い範囲の微生物、酵母等に対して有効です。抗生物質に対して敏感な微生物、耐性のある微生物にも有効です。
- ◇ マルチサンはEPA(米国環境保護庁)にも登録されている食品用の除菌剤です。非透水性の硬い表面や食品の表面に対して有効で、優れた洗浄効果もあります。
- ◇ 野菜や果実に対して使用すると、いつもきれいで新鮮な状態に保ちます。

## マルチサンの機能とは？

マルチサンは洗浄、除菌、キレート化の3つの効果が一つの商品で可能です。

- ◆ マルチサンは、発ガン性のある副産物やフリーラジカルを作り出すことはありません
- ◆ マルチサンは、野菜や果物の本来の味や香りを保ち、自然の色をきれいに出します。
- ◆ マルチサンは石鹸のように残留物を残すことはありません。
- ◆ マルチサンは非常に安全性の高い商品で、米国環境保護庁からすぎるの不要な除菌剤として認められています。

## マルチサンの用途は？

マルチサンの使用により食品に関する様々なリスクを軽減します。

- 果実や野菜にスプレーすると細菌の増殖が抑制されて萎れが防止できます。
- 流し、まな板、カウンター、フォーク、ナイフ、食器類に使用可能です。
- レストランや乳製品などの食品工場、醸造工場、アイスクリームやジュースの機械、自販機に使用できます。

## マルチサンの使用方法

- ◇ マルチサンは濃縮の粉末で、1袋は25ポンド(11.25kg)入りです。
- ◇ ご使用の際は、きれいな水に良く溶かして水溶液でご使用下さい。
- ◇ 使用濃度 = マルチサン1kgを84リットルの水に溶かしてご使用ください。  
(1袋はマルチサン溶液945リットル分です)

< 除菌 > 食品の調理場所

< 洗浄の場合 >

- 1) ひどい汚れの場合、先に水洗いして汚れを落としてください。
- 2) マルチサン溶液でよく洗い、水ですすいでください。

< 除菌の場合 >

- 1) 水洗い後マルチサン溶液に浸漬するかスプレーしてください。
- 2) 少なくとも濡れた状態を1分以上継続させてください。
- 3) 自然乾燥させてください。

< 除菌 > 果実と野菜の洗浄

- 1) 野菜や果実をマルチサン溶液に浸して手やブラシやメッシュパッドで丁寧に洗うか、タンブル洗浄機で洗ってください。
- 2) 必要に応じてマルチサン溶液で繰り返し洗浄してください。
- 3) 完全に水ですすいで、汚れと洗浄液の残りを落としてください。

< 除菌 > 循環洗浄と機具の除菌（ソフトクリーム機械、ジュース機械、自販機など）

< 洗浄の場合 >

- 1) 先にきれいなぬるま湯で洗浄してください。
- 2) 必要な箇所は部品を分解して洗浄してください。
- 3) 分解した部品を組み立てて、機械にマルチサンの溶液を入れてください。
- 4) 5 - 10分間循環してマルチサンの溶液を排水してください。

< 除菌の場合 >

- 1) 洗浄した機械にマルチサンの溶液を容量いっぱいまで入れてください。
- 2) 2 - 5分動かして循環させてください。
- 3) マルチサンの溶液を排水して自然乾燥させてください。

有効成分：クエン酸・・・66.0%、硫酸ドデシルベンゼンナトリウム・・・3.6%

荷 姿：25ポンド/袋（11.25kg）

代理店：株式会社アリアケ  
TEL:0797-32-9977 FAX:0797-32-9978

原産地：アメリカ合衆国  
米国環境保護庁 登録番号 No.71094-1  
米国環境保護庁 EST No.034637-0H-001

総輸入発売元：名東化製株式会社  
〒464-0850  
名古屋市千種区今池五丁目6-11  
TEL:052-731-1396 FAX:052-741-0782

お問合せは：