



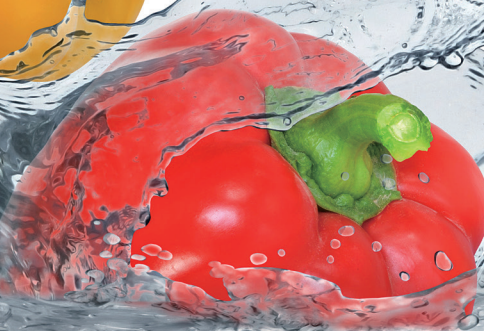
ヤサイ

キレイに除菌・洗浄

漬け置きだけで

センザイ

使い方は簡単!!水に入れて野菜などを漬け置きするだけ!
食品の味や匂いを損なうことなく、生菌数を大幅にダウン。
除菌と洗浄が一度にできます。



株式会社 フードケアリ

☎ 022-788-4410

〒983-0034 仙台市宮城野区扇町1丁目8-37

Fax●022-232-2044

販売代理店

野菜除菌試験

	単位:cfu/g			減少率
	洗浄前(原料)	水処理	ヤサイセンザイ処理	
きゅうり	一般生菌数	2,700,000	690,000	93%減少
	大腸菌群数	10,000	77,000	99%減少
水 菜	一般生菌数	4,000,000	610,000	97%減少
	大腸菌群数	25,000	12,000	96%減少

試験方法

水処理

溜めた水で30秒洗浄後、流水で30秒洗い流す。水切りして清潔な袋に包装。

ヤサイセンザイ処理

水処理と同様に水洗浄後、野菜原料と等量のヤサイセンザイ0.4%水(水5Lに1包:20g)に10分間室温で浸漬。その後流水で30秒洗浄し、水切りして清潔な袋に包装。

野菜洗浄試験

きゅうり

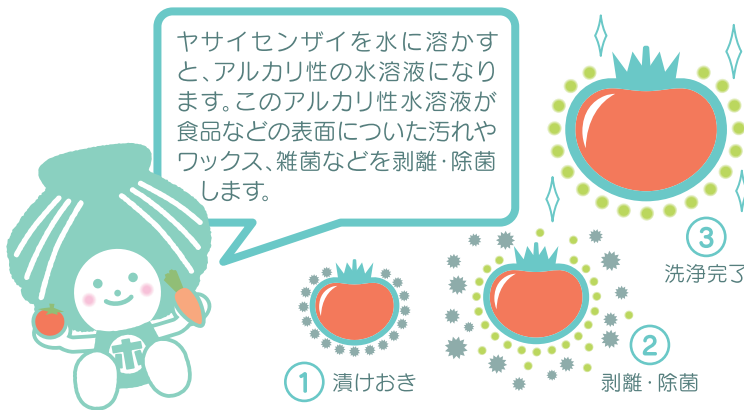


トマト



ヤサイセンザイ0.4%水(水5Lに1包:20g)に、野菜を10分間室温で浸漬

洗浄・除菌のシステム



使用方法

水5Lにヤサイセンザイ1包(20g)を入れて、木製またはステンレス製の器具で混ぜる。そこに野菜や果物を10分程度漬け置きし、水で洗い流す。

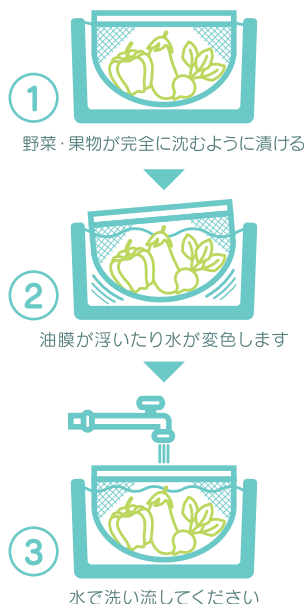
カット後に漬け置きするもの

キャベツ、レタス等の葉物野菜、ブロッコリーなど

丸のままやヘタ落として漬け置きするもの

胡瓜、トマト、パプリカなど

※水に完全に溶解せずに白い沈殿が生じますが、品質には問題ありません



用途例

野菜・果物などの

除菌・洗浄

タオル・調理器具などの

除菌・洗浄

商品規格

- 【名称】食品添加物
貝殻焼成カルシウム製剤
- 【内容成分】貝殻焼成カルシウム50.00%
食品素材50.00%
- 【使用基準】本品はカルシウムとして食品中で1%以下になるようご使用ください
- 【表示例】貝殻焼成Ca
- 【荷姿】6Kg:(20g×50包)×6
- 【保存方法】常温暗所
- 【品質保持期限】製造後12か月
- 【応急処置】本品を誤って飲み下した場合は、微温湯または温かい石けん水をコップ一杯飲ませて吐かせ、直ちに医師にみてもらうこと。皮膚に触れた場合は、直ちに大量の水で洗うこと。目に入った場合は、流水で15分以上洗うこと。

