

エタノール製剤・食品添加物

アルベリーフレッシュ ESS-R

食品の品質保持と衛生管理に!



惣菜用

特徴

- 食品の除菌に優れた75度エタノール製剤です。
- お弁当、お惣菜、サラダ類などの食品の保存性を向上させます。
- 食品への添加、浸漬や、食品表面へのスプレー使用など、いろいろな方法で使用できます。
- 包丁、まな板、お弁当箱など直接食品の触れる調理器具、容器の衛生管理に役立ちます。
- エタノールを主体にしたシンプルな組成なので、あらゆる食品にマッチします。
- サビが出にくい液性(中性)です。



規格【Specification】



内容量 1000mLスプレー付
サイズ 93φ×285
JAN 4971470111489
入り数 12本/ケース



内容量 1000mL詰替用
サイズ 93φ×245
JAN 4971470111342
入り数 12本/ケース

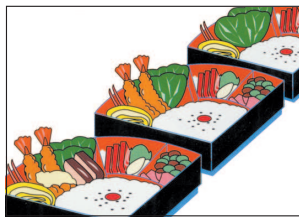


内容量 4.8L
サイズ 209×131×280
JAN 4971470112400
入り数 4本/ケース

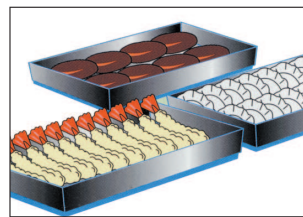


内容量 15kg
サイズ 237×237×355
JAN 4971470111540
スチール缶

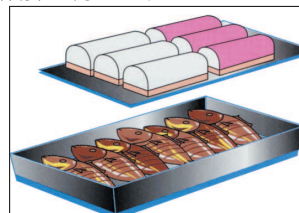
使用方法【Usage】



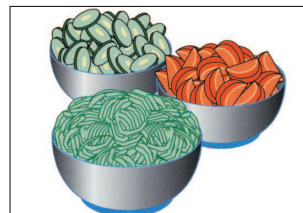
お弁当、仕出し料理等の加熱調理された惣菜は、放冷時に付着する微生物が問題となります。包装前に噴霧すると惣菜の保存性が向上します。



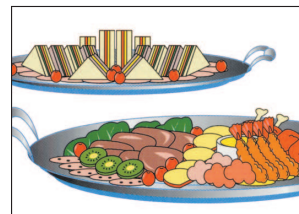
チルド食品、冷凍食品、常温加工食品などの製造・加工・包装時に使用すると保存性が向上します。



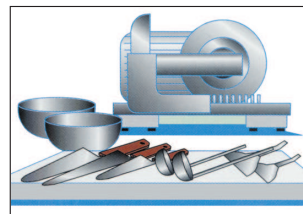
焼肉、竹輪・はんぺん・蒲鉾等の水産加工品に使用すると日持ちが良くなります。



カット野菜(きゅうり、キャベツ、レタスなど)に使用すると保存効果が向上します。



飲食業(和食、洋食、中華)での調理、盛り付け時の原材料または加工済み食品に付着した微生物の除去に効果があります。



食品が直接触れる調理器具・容器、調理機器の除菌・衛生管理に効果があります。

成分【Ingredient (wt%)】

エタノール67.89%、乳酸0.01%、乳酸ナトリウム0.10%、精製水32.00%
※アルコール度数は75度です。



現場の声をカタチに...いつもALTANから。

ALTAN株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10
TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706
ホームページ www.altan.co.jp