

飲食器具・調理器具などの除菌に……………

食品添加物 次亜塩素酸ナトリウム

低食塩タイプ

ケンミックス4・10

KENMIX 4・10 (Sodium Hypochlorite)

次亜塩素酸ナトリウムは広範囲の微生物に対して抗菌作用を有し、医療機関や食品工場での微生物制御をはじめ、上水道、プール等でも広く使用されています。

ケンミックス4及びケンミックス10は、次亜塩素酸ナトリウムを主成分として、それぞれ4%以上及び10%以上の有効塩素を含有する食品添加物で、飲食器具や調理器具などの除菌に使用できます。



18 kg 包装は小出しに便利なコック付です。

成分

ケンミックス4：有効塩素4%以上

ケンミックス10：有効塩素10%以上

包装

ケンミックス4：500g、18 kg

ケンミックス10：18 kg

用途および使用方法 使用目的に応じて本剤を適当な濃度に水でうすめて使用してください。

用途	用途例	希釈例				使用法
		水	ケンミックス4	水	ケンミックス10	
水	飲料水 (井戸水、くみ置き水など)	20L	約1滴	50L	約1滴	水量に対し、遊離残留塩素を0.1ppm（結合残留塩素の場合は0.4ppm）以上保持するように投入、注入、滴下します。
野菜、果物	生鮮野菜・果物の洗浄	2L	約5mL	2L	約2mL	洗浄、下洗いした後、5～10分程度浸漬します。塩素臭が強い時は、水道水にて水洗いします。
魚介類	生鮮魚介類の鮮度保持	2L	約5mL	2L	約2mL	下洗いした後、浸漬します。
飲食器具	器具	2L	約5mL	2L	約2mL	洗浄、水洗いした後、2分以上浸漬し、そのまま乾燥させます。
	フキン、茶碗	2L	約5mL	2L	約2mL	洗浄、水洗いした後、10分程度浸漬し、再度水洗いし、乾燥させます。
酪農分野	牛乳処理器具 畜舎	2L	5～10mL	2L	2～4mL	洗浄処理した後、浸漬します。 除糞清掃、水洗、乾燥させた後、散布します。
		2L	10～20mL	2L	4～8mL	
食品工場	機械、器具 施設	2L	5～10mL	2L	2～4mL	洗浄処理した後、浸漬します。 洗浄、水洗いした後、散布します。
		2L	5～10mL	2L	2～4mL	

■使用基準「ごま」に使用しないでください。

「使用上の注意」をよく読んで正しくお使いください。