オホーツクのホタテ貝殻焼成カルシウム水溶液

ホタテクト®

アルコールではなく、塩素でもなく、

本製品はアルカリ性 (pH12以上)です

天然素材

由来なので、

安心・安全は除菌・消臭剤です

成 分 純 水 ホタテ貝殻 焼成カルシウム





幅広い除菌性

*は各試験機関での菌数表記の下限

菌種	初期菌数 (cfu/mL)	除菌後の菌数 (cfu/mL)	試験機関	
①大腸菌	3.2×10⁵	30以下*		
②サルモネラ菌	2.3×10⁵	30以下*	 東京初立会日社徒しこれ	
③緑膿菌	3.2×10⁵	30以下*	- 東京都立食品技術センター 	
④黄色ブドウ球菌	2.7×10⁵	40		
⑤大腸菌:血清型O157:H7	4.0×10⁵	10未満*	(財)日本食品分析センター	
⑥メチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)	1.6×10⁵	10未満*	(社)京都微生物研究所	
⑦腸炎ビブリオ菌	1.2×10⁵	10未満*	(社) 尽郁枫生物研先剂	
⑧レジオネラ菌	0.82×10 ⁵	10未満*	(株)食環境衛生研究所	

ウィルス種類	初期ウィルス感染価 (logTCID50/ml)	除ウィルス後の感染価 (logTCID5o/ml)	試験機関
ノロウィルス(ネコカリシウィルスで代替)	7.0	1.5未満*	(財)日本食品分析センター

② 幅広い消臭性 こんな消臭に効果があります!













3 人体への安全性

厚生労働省認可の「食品添加物公定書」に適合した 貝殻焼成カルシウムと純水だけでできた安心、安全 な製品です。



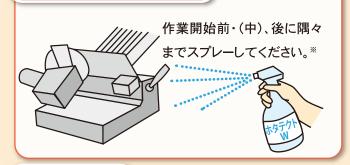


商品規格

形状	容量	入数(箱)
トリガーボトル	380ml	25本
詰め替え用	1 ℓ	20本
詰め替え用	5 <i>l</i>	4本
詰め替え用	20l	1箱

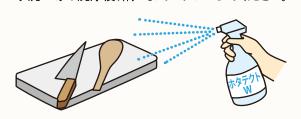
厨房内の調理器具を始め、設備・店舗内の衛生管理に使用できます。

スライサー等の調理機械



調理台·調理器具

水洗い等の洗浄後、隅々までスプレーしてください。**



冷蔵庫取っ手



冷蔵庫取っ手など食材の衛生面で気になるところにスプレーしてください。

ふきん・タオル・スポンジ等



テーブルのふき掃除



ホタテクトWをテーブ ルにたっぷりと噴霧し た後、ふきん等でよく 拭いてください。テー ブルに着いた汚れ、手 の油を分解します。

トイレ



便座や汚れた部分にスプレーし、ブラシでこするか雑巾等でよく拭き取ってください。トイレ全体に使用できますので臭いが気になる場所にたっぷりとスプレーしてください。

排水口

販売元



三角コーナー、配水口内 に直接たっぷりとスプ レーしてください。スポン ジやブラシでこするとぬ めりが取れ、効果的で す。

その他



- ・掘りごたつ・座布団・下駄箱
- ・ゴミ箱
- ・ドアノブ・手すり
- ・盛り置き料理
- ・壁・カーテン・・・

さまざまな場所にお使いいただけます。

※まれに白い粉が出る場合がありますが、貝殻由来の食品添加物です。噴霧後、気になる場合はダスター等で拭き取ってください。

■ 正しくお使いいただくための注意点

革製品、二ス塗りの木製品、漆器、シルク、真珠・サンゴ・エメラルド等の宝飾品には使用しないでください。色落ち等が出る場合があります。

& Natural Japan Co.,Ltd

http://www.na-j.com

本 社·工場 北海道網走市能取港町二丁目4番2号 TEL 0152-47-1330 FAX 0152-47-1331

東京事務所 東京都渋谷区渋谷三丁目8番11号

(渋谷三丁目 TR ビル 9F)

TEL 03-6427-3746 FAX 03-5469-0927

ご購入・お問い合わせ



株式 パールパッケージ企画

〒994-0061 山形県天童市東芳賀 2 丁目 2-32 TEL 023-658-3038 FAX 023-655-6008

E メール office@pearl-p.jp ホームページ http://www.pearl-p.jp