

除菌・消臭用途に最適！



食品添加物

# 微酸性電解水 オルプラス

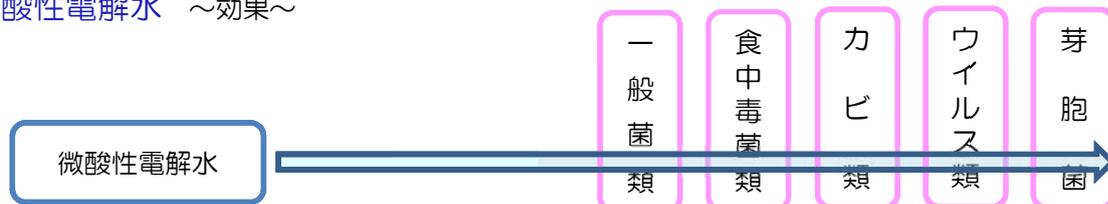
微酸性電解水は 2002 年に厚生労働省より安全性が認められ、「殺菌料」として食品添加物に指定されました。「殺菌料」とは加工食品の製造に先立って、原材料に付着している微生物を殺菌・除去するために使用する食品添加物です。

一般に広く利用される次亜塩素酸ナトリウムは使用時の塩素臭問題、すすぎ水による環境負荷等の問題があり、これら問題点を改善して安全性に優れた除菌剤が微酸性電解水「オルプラス」です。

## 微酸性電解水 ～特長～

幅広い除菌効果	細菌・カビ・ウイルス・芽胞等を除菌します
消臭効果	におい成分（アンモニア等）に作用して消臭します
使い方	付着した汚れを洗い流した後、微酸性電解水をかけて下さい
低刺激・低腐食性	刺激臭・刺激性が少なく、ステンレスへの腐食性も低いです
安全性	食品添加物としての安全性が確認されています
エコロジカル	環境負荷が少なく、トリハロメタンを作りません

## 微酸性電解水 ～効果～



- 微酸性電解水は食品添加物であり、芽胞菌に効果のある殺菌料です。
- 実際に使用する際は、事前に食品に付着した菌への効果を確認してから使用して下さい。
- 対象となる食品をあらかじめ十分に洗浄してから微酸性電解水を使用して下さい。

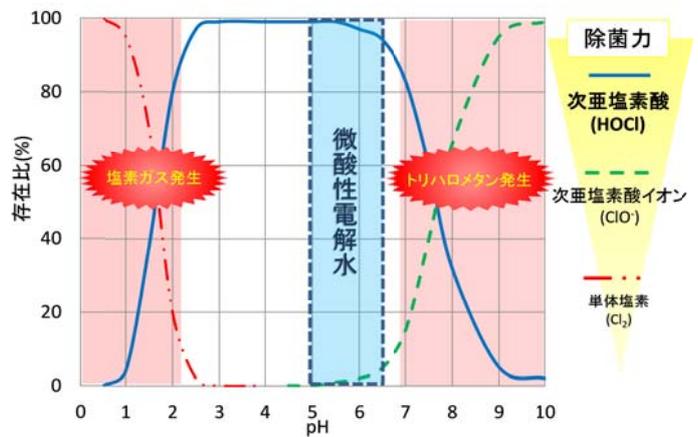
## 微酸性電解水 ～使用基準～

食品加工の製造において原材料の処理に微酸性電解水を用いた場合、最終食品の完成前に除去しなければならない。

※補足説明：有効塩素が最終食品に残留しないように十分に飲用適の水で水洗いを行って下さい。

微酸性電解水 ～微酸性電解水と次亜塩素酸ナトリウムとの違い～

項目	微酸性電解水	次亜塩素酸ナトリウム
臭気	無臭もしくは 若干の塩素臭	強い塩素臭
排水	中和処理不要	中和槽(トラップ)が必要
使用方法	希釈せずに 使用が可能	目的に応じて 希釈して使用が必要
後処理	すすぎ水は少量	臭気・薬剤の除去のため 大量のすすぎ水が必要
塩類残留	残留しない	残留するため 金属が腐食しやすい



微酸性電解水 ～食品添加物としての性状～

主成分 : 次亜塩素酸 (HOCl)  
 pH : 5.0～6.5  
 有効塩素濃度規格 : 10～80ppm  
 容量・荷姿 : 10kg バックインボックス

※食添 GMP 認定工場で製造します。

微酸性電解水 ～ご使用上の注意～

- 飲料水でないため、飲用しないで下さい。
- 眼の洗浄には使用しないで下さい。
- 有機物との接触により有効成分が分解されてしまうため、有機物の混入を避けて下さい。
- 本容器に他の薬剤等を入れないで下さい。
- 酸性タイプの製品と混ぜないで下さい。
- 直射日光を避け、冷暗所に保管して下さい。

2013.8.26 作成

お問い合わせ

**オルガノ株式会社**

[機能商品事業部]

〒136-8631 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 8 号  
 TEL 03-5635-5214 FAX 03-3699-7244

製造者

**オルガノフードテック株式会社**

埼玉県幸手市上吉羽 2100-43

親切とサービスをお届けする販売店