

北海道的扇貝 貝殼氫氧化鈣

為水1升1g  
作為基準揮5~6次  
請浸10分種

# で洗った™

原産国：  
日本（北海道）

120g

利用天然碱的力量来 **除菌** **洗淨** **保鮮**

引起食物中毒的**病原菌**·**病毒**只用10分就可以打退!!

菌種	初期菌数 (cfu/ml)	除菌時間	除菌後的菌數	考試委託處
大腸菌	2,100,000	3分	300以下(未檢出)	東京都立食品技術中心
沙門氏菌	1,800,000	3分	300以下(未檢出)	
黃色葡萄球菌	1,500,000	10分	90	
O-157	280,000	10分	10未滿以下(未檢出)	(財)日本食品分析中心
腸炎弧菌	3,700,000	3分	1以下	(社)肉食化學技術研究所

病毒種	初期病毒感染值 (logTCID50/ml)	除病毒時間	除病毒後的感染值 (logTCID50/ml)	考試委託處
諾羅病毒	5.5	5分	1.5以下(未查出)	(財)日本食品分析中心

## 驗證實驗蠟·防腐劑·黴菌·殘留農藥等的沖洗效果

开始

5分种后

10分种后

对这个浸蔬菜和水果  
于是、向10分种后、  
能确认蜡·防腐剂等去掉

2L水里面放入2g的水溶液



保持鮮度

100%的天然原料, 不污染環境的綠色商品

《食品卫生法》第21条, 官方食品添加剂 (食品添加剂)

SANEI SYSTEM CO., LTD. (AGENCY)

120g 1,000 yen (excluding tax)

4-1 Noda Building 2F Takao-cho,  
Fukuroi City, Shizuoka 437-0027, Japan  
TEL +81-0538-45-1116 FAX +81-0538-43-3113  
URL <http://www.sanei-sys.jp>  
E-mail [info@sanei-sys.jp](mailto:info@sanei-sys.jp)

