

ユーホー 食品工場における 機械、器具、作業台、床、壁用洗剤

食品工業用 工場用洗剤



5リットルポリ容器 × 2本入り

鮮魚、動植物油、一般汚れなど、食品工場のガンコな汚れに優れた洗浄力を発揮。



高い洗浄・殺菌力の W 効果で作業効率を大幅にアップ。

食品工場や厨房内の調理器具、作業台、床、壁などの洗浄・殺菌が、同時に行えます。



動植物油から、タンパク質、澱粉までガンコな汚れを強力に洗浄。

界面活性剤＋有機ビルダーの相乗効果で、強力洗浄。



幅広い殺菌スペクトル。

2種類の殺菌剤及び防カビ剤をバランスよく配合。



生分解性に優れ、低公害性。しかも殺菌剤は、安全性に優れたカチオン系を使用。

無リン、中性、無臭。



泡切れがよく、作業性も抜群。

冷・温水のいずれも使用可能。また通常の使用では金属、プラスチック等の材質への腐食の心配がありません。

用途

食肉加工場、水産ねり製品工場、乳製品工場、製菓・製パン工場、冷凍食品工場、製麺工場、惣菜工場、醸造工場、清涼飲料水工場などの各種食品工場及び、厨房、食堂の機械、器具、食器、作業台、コンベアーベルト、床、壁などの洗浄と殺菌。

実証データ

■ 洗浄力試験

試験片の作成

コンポジションタイルに汚垢*を均一に擦り付けた後、45℃で24時間エージングする。

*汚垢①: ビートモス、セメント、陶土、珪土、すす

鉄サビ、鉱油からなる無機系の汚れ

*汚垢②: 動植物油 100g に対してカーボンブラック

0.1g を分散

洗浄方法

ガードナーウォッシュアピリティーテスターに試験片を据え付け、一定量の試験液を流し100往復ブラシ洗浄する。

結果

	汚垢①	汚垢②
ユーホー工場用洗剤 食品工業用 100倍	125	193
他社汎用アルカリ性洗剤 80倍	100	100

*他社汎用アルカリ性洗剤を100としたときの比較数値です。

■ 殺菌力試験

細菌	緑膿菌	大腸菌	枯草菌	黄色ブドウ球菌	クレブシエラ菌
試験液添加前の菌数	3.5×10 ⁹	2.4×10 ⁸	2.0×10 ⁹	2.8×10 ⁸	6.5×10 ⁸
ユーホー工場用洗剤 食品工業用	100倍希釈	<10	<10	<10	<10
	200倍希釈	<10	<10	<10	<10
他社汎用アルカリ性洗剤80倍	9.0×10 ⁸	9.7×10 ⁸	4.0×10 ⁵	5.0×10 ⁸	2.2×10 ⁸

*各菌液に試験液を添加し、添加前及び添加1分後の生菌数を測定する。培地は普通寒天培地を使用。

■ 金属腐食試験

各金属板を試験液に72時間浸漬し、金属表面状態を目視により観察。

	銅	ステンレス	アルミ	真ちゅう
ユーホー工場用洗剤 食品工業用 100倍	◎	◎	◎	◎
他社汎用アルカリ性洗剤 80倍	×	◎	△	×

◎腐食なし △僅かに腐食する ×腐食する

使用方法

●標準仕様濃度

汚染状態により、水または温水で100倍から200倍に薄めて使用します。

●機械器具の洗浄

浸漬または散布後（10分以上放置）ブラシやスポンジなどで擦り洗いを行い、清水ですすいでください。

●表面洗浄

洗浄液を床に均一に塗布し、ポリッシャー、ブラシで擦り洗いを行います。汚水を回収後、清潔なモップで拭きあげてください。

成分	●非イオン界面活性剤 ●有機ビルダー ●殺菌剤（ベンザルコニウムクロライド、ポリヘキサメチレンピグアニジン塩酸塩） ●防カビ剤（シアベンダゾール）
性状	有効成分：32% / pH(25℃)：7.0～8.0 / 粘度(25℃)：50cps / 比重(25℃)：1.02
(社)日本油料検定協会による分析	ひ素(As)：0.05ppm以下 / 重金属(Pbとして)：1.0ppm以下 / メチルアルコール：1g中1mg以下 / 蛍光増白剤：不検出 COD：237,000mgO/kg

●ここに明記された以外の詳細事項に関しては、弊社発行の商品安全性データシート、技術資料等をご覧ください。

●商品の使用等は、改良のため予告なく変更することがあります。