


様々な
ウイルス
細菌対策に

アルタンノロエース

エタノール製剤・食品添加物

やっぱり、ノロウイルスにばいれ。



 広島大学との共同研究で開発



販売者 **アルタン株式会社**

〒144-0033 東京都大田区東糎谷 3-11-10

ホームページ <http://www.altan.co.jp>

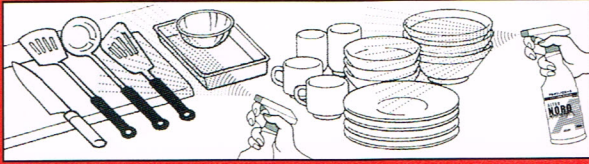
広島大学と特許共同出願中

NET	500ml	4.8L
入り数	20本/ケース	4本/ケース
JANコード	4971470112837	4971470112844

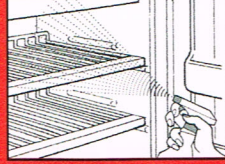
調理器具をはじめ、厨房、施設、食品の衛生管理に

アルタンノロエース

調理器具をはじめ、厨房、施設、食品の衛生管理に

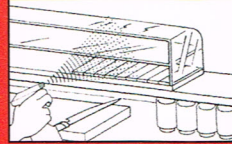


調理器具、調理用具、食器等の衛生管理に。



冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理に。

ネタケース、ショーケースの衛生管理に。



施設などではドアノブや手すり、トイレなどの衛生管理に。

- ★ うすめずに原液で使用してください。
- ★ 対象物の表面が濡れる程度に、まんべんなく噴霧してください。
- ★ 噴霧後の水洗いやふきとりは必要ありません。
- ★ 食品にかかったり、口に入っても安全です(食品添加物)。

様々なウイルス・細菌対策に!

厚生労働省調べによる食中毒事故の統計では毎年ウイルスによる食中毒事故の患者数が最も多く集団感染や重症化が問題になっています。

アルタンノロエースは2010年10月の成分組成変更後、色の変化を極限まで抑え、気になるベタつきやニオイも大幅に改善しています。もちろん、効果はそのまま安心してお使い頂けます。



●成分(重量%)

エタノール 50.18%、グリセリン脂肪酸エステル0.20%、柿抽出物0.15%、フェルラ酸0.05%、精製水49.42%

アルタンノロエース除菌作用確認実験

各試料を滅菌済DIWで希釈し9mlとし、調整した菌液を1ml加えよく混ぜ、感作時間後、選択寒天培地に塗抹する。
 菌の種類: 大腸菌(ATCC 8739) 黄色ブドウ球菌(ATCC 6538P)
 使用培地: デソキシコレート培地(35°C24時間) マンニトソルト卵黄加培地(35°C48時間)

アルタン株式会社マーケティング室開発企画課 アルタン(試)30-072-3

試料	感作時間	希釈倍率	大腸菌	黄色ブドウ球菌
Blank			9.5×10^6	3.5×10^6
アルタンノロエース	1分	原液	<100	<100
		2倍	<100	<100

ご注文、お問い合わせは 株式会社アルタン 代理店

株式会社 エフサ

〒134-0091

東京都江戸川区船堀4丁目11番8-1202号

TEL: 03-5667-5371 FAX: 03-5667-5372

正しくお使い頂くための注意点

- ★本品は保管・使用環境により液色に変化が生じたり、柿渋抽出物が析出することがありますが、品質には問題ございません。ご使用後は陽の当たらない冷暗所に密閉保管してください。
- ★白いものに噴霧する際は、色移りにご注意ください。
- ★鉄製の機械・器具に使用する際は、噴霧して5分後に水で洗い流してください。放置すると黒錆を発生することがあります。(柿渋タンニンの性質)
- ★まれに噴霧口などに結晶状の物質が析出することがありますが、食品添加物ですので安全です。洗い流してください。
- ★こぼれたり垂れてしまった液剤は放置すると色が付着する恐れがありますので、すぐに水拭きまたは水洗い等をしてください。