

ワイドな殺菌スペクトルで、食中毒菌を撃退!!

野菜・食品の殺菌に

アクア・サン70

レギュラータイプ

分包タイプ

特許取得:第3004958号



食品業界のニーズを実現

安心安全な食品殺菌の決定版

食品添加物だから、食品に使える(食品衛生法適合)
殺菌力を大幅にアップ(殺菌効果抜群)

「アクア・サン70」は、食品の殺菌用途を目的に「食品添加物」(殺菌料)として開発された殺菌水生成用粉末剤。

水に溶かすだけの2剤(A剤・B剤)混合方式で、殺菌水が簡単にできあがります。

抜群の殺菌力を持つ殺菌水は、野菜類はもとより、あらゆる食品・食材そのものの殺菌に使用することができます。

食品業界を力強くバックアップする『食品殺菌の決定版』、日本アクア販売がお届けします。

水質性状

有効塩素濃度
約80ppm
ORP
800mv以上

アクア・サン70の5大特長

1 超簡単・超便利・超強力!

レギュラータイプは10リットルの水に、たった3gの「アクア・サン70」粉末2剤を溶かすだけ。また、分包タイプはジャーコック専用の2リットルタンクの水に計量済みの分包2剤を溶かすだけで、食品用殺菌水が容易に得られます。(いつでもどこでも手軽に生成可能)。生成した殺菌水は殺菌スペクトルがきわめて広く、あらゆる食中毒菌に対して殺菌作用を発揮します。

2 食品衛生法をクリア!

「アクア・サン70」は、食品添加物成分でできた初めての「殺菌水生成用粉末剤」。つまり、A剤(殺菌料)もB剤(pH調整剤製剤)も、成分はすべて食品添加物です。食品・食材の殺菌を目的にした専用製品として食品衛生法をクリアしていますから、食品・食材の殺菌に直接ご使用いただけるのです。

3 品質の証、特許技術!

長年の研究開発を経て、最も安全で、安定性を保つ水質性状を発見。食品添加物成分粉末2剤配合によって殺菌水を生成するノウハウを業界にさがけて開発しました。
【特許 第3004958号(P3004958) 取得】



レギュラータイプ

A剤:342g・B剤558g

標準価格:17,820円(税込)



分包タイプ

30セット計900g入

標準価格:17,820円(税込)

4 ランニングコストも安心!

「アクア・サン70」のランニングコストは、たとえば塩素濃度20ppm:1リットルで1.375円、40ppm:1リットルで2.75円、80ppm:1リットルで5.5円という水準で、確実にコストコントロールできます。

5 環境にやさしい!

「アクア・サン70」で生成した殺菌水は、殺菌という仕事を終えるとすみやかに通常の水に戻るという性状があります。環境にやさしい商材であることも、これからの食品業界でお使いいただく大切な条件の一つでしょう。

基本的使用方法として「アクア・サン70 分包タイプ」は(蛇口取付式自動希釈器 ジャーコック)にご使用ください。



蛇口取付式 自動希釈器 **ジャーコック**[®]

水道蛇口に取り付けるだけ! 水道水と殺菌水がワンタッチ切替

ジャーコック標準価格 48,158円(税込)

安心をお届けします

日本アクア販売株式会社



本カタログ記載の商品価格には、送料・設置調整費・工事費等は含まれておりません。製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。

強い殺菌力と安全性を
高次元で両立しました

アクア・サン70 は、

食品を扱われる全ての業種の方へ
安心してお使いいただけます。



分包タイプ
30セット計900g入

レギュラータイプ
A剤:342g・B剤:558g

A剤	食品添加物 (殺菌料)	高度サラシ粉
B剤	食品添加物 (pH調整剤)	成分重量% コハク酸 98% DL-リンゴ酸 0.5% 食塩 0.5% 硫酸ナトリウム 1%

ご活用ください、食中毒予防推進店ステッカー



訴求効果の高い、食中毒予防推進店をPR
するステッカーもご用意しております。
お客様の目に触れる所へ貼るだけで、お店
のイメージアップにつながります。

使用方法(例)

キャバツの場合

①予備洗浄 ②カット ③殺菌 ④水洗い・水切り

購入したキャバツを水道水
でよく洗います。

メニューに合わせて適当な
大きさにカットします。

「アクア・サン70」殺菌液に
5分程度浸漬します。(殺菌)
十分な殺菌液に浸漬した後、
攪拌または手で押さえる等
していただくことより効果が
上がります。

十分に流水で水洗いし
てください。

こんな使用方法もあります。ぜひお試しください。

ダスターに

ふきん・ダスターの
汚れを中性洗剤で
よく落としてください。

水洗いしてください。

アクア・サン70で
10分浸漬してくだ
さい。

よくほぐしてください。

自然乾燥又は浸漬保管

清潔な場所に
乾燥(保管)
注1)整理・整頓が
されている場所
注2)空気設備が
整っている場所
注3)衛生対策が
施されている場所 etc.

包丁に

中性洗剤とスポンジ等で
油等の汚れを落とします。

洗剤を水道水でよく
洗います。

アクア・サン70を刃・柄・全体
にまんべんなくかけます。
(約20~30秒)

水道水でよく洗います。

アクア・サンダスター
で表面の水分を拭き
取ります。

まな板に

中性洗剤とタワシで包丁
の端にそってこすります。

洗剤を水道水でよく
洗います。

タワシで包丁の端にそって
アクア・サン70の流水で約
20秒こすり洗います。

アクア・サンダスター
で表面の水分を拭き
取ります。

各種バックデータ

殺菌・ウイルス抑制効果

菌種	5秒	15秒	30秒	60秒
病原菌1	—	—	—	—
病原菌2	—	—	—	—
病原菌3	—	—	—	—
病原菌4	—	—	—	—
病原菌5	—	—	—	—
病原菌6	—	—	—	—
病原菌7	—	—	—	—
病原菌8	—	—	—	—
病原菌9	—	—	—	—
病原菌10	—	—	—	—
薬剤耐性菌	—	—	—	—
エンペローブウイルス	—	—	—	—
ノンエンペローブウイルス	—	—	—	—
菌種	5分	10分	15分	30分
芽胞菌	—	—	—	—

塩素濃度80ppm +:増菌 -:増菌せず
上記病原菌、ウイルスに対して「アクア・サン70」(溶液)は即効的殺菌およびウイルス
抑制効果を示した。
全ての菌・ウイルスを除去できるわけではありません。

食材殺菌データ

	一般生菌	大腸菌群数
キャバツ	未処理	4.0×10 ⁴ 6.7×10 ²
	アクアサン	5.0×10 ² 陰性
レタス	未処理	2.0×10 ⁶ 1.0×10 ²
	アクアサン	<10 陰性
キュウリ	未処理	2.0×10 ⁶ 1.0×10 ²
	アクアサン	1.0×10 ⁴ 陰性
ネギ	未処理	2.8×10 ⁶ 2.1×10 ³
	アクアサン	1.8×10 ³ 陰性
ニンジン	未処理	1.1×10 ⁵ 3.0×10 ¹
	アクアサン	1.0×10 ² 陰性

塩素濃度80pp (5分浸漬)
上記食材の一般生菌および大腸菌群数データは、「アクア・サン70」
(溶液)による処理(5分浸漬)により、明確な殺菌効果を得た。

使用上の注意

取扱および保管上の注意

- 取り扱い/殺菌のみにご使用ください。安全にご使用いただくため、定められたA剤・B剤の投入量と水の量は必ず守ってお使いください。本品は食べ物ではありません。一般家庭では使用しないでください。継ぎ足して作製しないでください。
吸入したり眼や皮膚に触れないように適切な保護具を着用すること。作業終了後、身体・手・口・眼・顔をよく洗うこと。
汚染した衣服等は、再着用する前に洗濯をすること。金属表面を錆びさせる場合があります。
- 応急処置/◇目に入った場合:直ちに流水で15分以上洗眼し、専門医(眼科医)の手当てを受ける。
◇皮膚に触れた場合:直ちに汚染された衣服や靴を脱ぎ、流水で十分に洗い流す。
◇吸入した場合:この製品及び分解により発生したガス、ミスト等を吸入した場合は直ちに新鮮な空気のある場所に移し、専門医の手当てを受ける。
◇飲み込んだ場合:直ちに水を飲ませて嘔吐させ、専門医の手当てを受ける。
- 保管/使用後は必ず元の箱に戻し、水・湿気・直射日光を避けて涼しい暗所に保管してください(冷蔵庫での保管は避けてください)。

※本品は医薬品・医薬部外品ではありません。
※水道水をご使用ください。
原水によっては規定の水質を示さない場合があります。
※A剤の高度サラシ粉および、生成された次亜塩素酸水は食品添加物で「殺菌料」とされており、また、厚生労働省等のマニュアルにおいて次亜塩素酸水で「食品等を殺菌すること」と記載されているため、アクア・サン70においては殺菌と表記しています。

■お問い合わせは

■総発売元



安心をお届けします——

日本アクア販売株式会社

〒616-8303
京都市右京区嵯峨広沢南下馬野町3-13
TEL:075-873-7711 FAX:075-873-7712