



除菌用アルコール アルコール製剤

業務用

75度 ユービコール75

火気厳禁
第四類アルコール類
水溶性 危険等級II

自然にやさしい
減容ボトル採用
B-017



NET 5L 減容ボトル入
(5L×3/ケース)
JANコード 4973389 015773
ITFコード 0034973389015774

移し替えが容易な
ハンディタイプ
B-018



NET 1Lポリ容器入
(1L×12本入/ケース)
JANコード 4973389 013625
ITFコード 0124973389013628

経済的な
缶入りタイプ
B-016



NET 15kg缶入
JANコード 4973389 004753

ユービコール75は、アルコールと食品添加物の相乗効果によりアルコールの除菌効果を高め、食品の鮮度保持・保存・除菌に安心して使用できます。

攝津製油株式会社 化成品事業部

ユービコール75

ユービコール75は食品の鮮度保持・保存、除菌に安心して使用できます。
また、スプレーするだけで簡単に使えます。

特 長

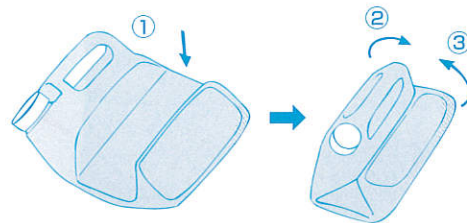
ユービコール75／除菌効果を最大に発揮できるアルコール濃度75容量%品です。

- 練り込み（添加）、噴霧、浸漬することにより、簡単に食品の保存性を向上させます。
- 食品添加物です。各種食品に安心して使用できます。

※5Lは減容ボトル採用、右図のように
たたんで捨てれば廃棄スペースも軽
減されます。

ユービコール75 5Lは減容ボトル入

1/5の大きさに小さくたたんで捨てられます。



成 分

エチルアルコール	67.900%
乳酸ナトリウム	0.025%
精製水	32.075%
計(重量%)	100.000%

用 途

1. そう菜類、生めん・皮、生珍味、食肉練製品、調味料、冷凍食品の鮮度保持・除菌
2. 食品工場、厨房の機械、調理用具、冷蔵庫、ショーケース等の除菌

使用方法

- 練り込み（添加）……配合原料に対し1～3%混合する。
- 噴霧……食品・調理用具・機器等に原液を直接噴霧する。
- 浸漬……食品を直接ユービコール75に10～60秒浸漬する。

※アルコール臭、味、品質に影響があるものは避けてください。

■使用上の注意

1. 幼児の手の届くところに置かないでください。
2. 火気の付近で使用しないでください。
3. 換気には充分ご注意ください。
4. 高温になるような場所での保管は避けてください。
5. 目やその他粘膜に触れないよう注意してください。
6. 他の容器に移し替える場合は、専用容器に品名、注意事項を明記ください。