

食品工業用除菌剤

キンサール TB

キンサールTBは食品衛生、トータルサニテーションにおいて安全で広範囲な抗菌作用を有する優れた低毒性除菌剤です。

用途 食品工場設備等の除菌（機器類、作業台、壁・床、腰板 長靴等）

使用法 本品を300～1000倍（通常500倍 0.2%）に水で希釈し、浸漬、循環、噴霧を行う。接触時間は10分以上。

特長

- ・使用時は非発泡性です。
- ・タンパク質等の有機物、金属イオンの影響を受けることが少ない。
- ・毒性は極めて少ない。
- ・金属腐食性が殆どなく、床材等の材質を傷めることはありません。

組成 ポリヘキサメチレンピグアニジン塩酸塩

性状

外 観	淡黄色透明液状	P H	中 性
イオン性	カチオン	比 重	1.05
溶解性	冷水、温水いずれも易容		

使用上の注意

- ・食品添加物ではありません。
- ・使用時は防護メガネ、マスク及びゴム手袋を着用して下さい。
- ・誤って飲み込んだ場合はただちに医師の処置を受けて下さい。
- ・誤って目に入った場合はただちに水洗し、医師の処置を受けて下さい。
- ・使用時はよく振とうしてからご使用下さい。
- ・陰イオン界面活性剤及びハロゲン系薬剤とは沈殿を生じる為、併用は出来ません。
- ・銅を腐食するため、銅製の容器及び器具は使用しないで下さい。

0901