

エークイック[®] PRO

特許取得済
特許 第5829293

食品添加物規格のサニテーション用アルコール「エークイック[®] プロ」

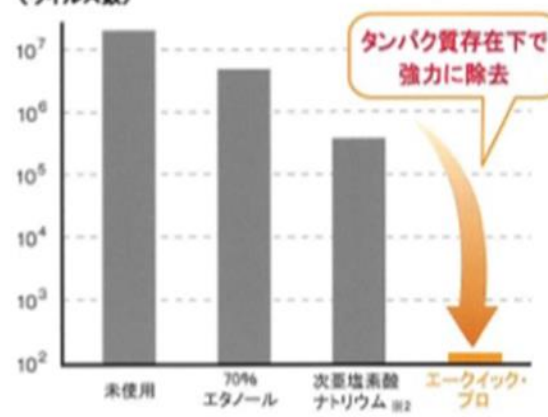


エークイック・プロ 500ml

《ウイルスの除去試験》

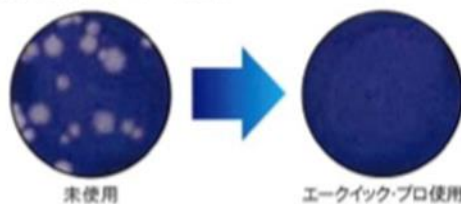
■ ウイルス除去試験(タンパク質存在下^{※1})

(ウイルス数)



※1 条件: 反応60秒、室温、フイヨン1%
※2 次亜塩素酸ナトリウム濃度 1,800ppm

■ 除去試験(ブランク法)

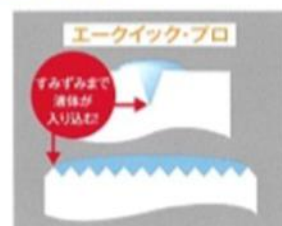


※ 上記試験は、いずれもNPO法人バイオメディカルサイエンス研究会による試験

独自の展延性技術ですみずみまで浸透し、優れた除菌効果を発揮します。



アルコール水の持つ表面張力で、液体が全体に行き渡らず、効果が充分に発揮されません。



副剤の効果で、表面張力が弱く細かな隙間にも液体が行き渡り、効果を発揮します。

三菱商事ライフサイエンス株式会社

アルコール製剤ならではの、安全性・扱いやすさ。

商品特徴

1. ウイルスに対してタンパク質存在下でも効果を発揮
2. 速効性、展延性、成分の長期安定性を実現
3. 食品添加物規格で、厨房など食周りでも安心
4. 取り扱いやすい、非危険物規格※

※ 消防法危険物に該当しない

■成分重量%

エタノール55.0% 乳酸2.13% グリセリン脂肪酸
エステル0.030% 乳酸ナトリウム0.020% 水42.82%
本品を標準的に使用した場合の食品への
添加物表示事項：「アルコール」又は「酒精」

使いやすさを重視したラインアップ



エークイック・プロ 20ℓ

JANコード：4973480131402
入数：1本

エークイック・プロ 5ℓ

JAN
入数 **受注停止**

エークイック・プロ 500ml

JAN
入数 **受注停止**

※ スプレーヘッドはついておりません。詳しくは弊社営業担当までお問い合わせ下さい。

エークイック®プロは安心の食品添加物仕様、 広範なサニテーションにご使用いただけます。

エークイック®プロの使用方法

① ダスターに噴霧

ダスターやウエスなどに直接噴霧し、よくしみこませ、拭き取ります。



② ダスターに浸漬

ダスターやウエスなどに浸漬し、よくしみこませ、拭き取ります。



③ 直接噴霧

対象物に直接噴霧して使用します。
※ ココンロやストーブ等、火気の近くで使用しないでください。



※ より効果を発揮するために、1箇所に3プッシュ以上噴霧し、60秒間程度全体に行き渡るようにしてください。

エークイック®プロの使用用途例

テーブルや椅子の除菌に



食器類の除菌に



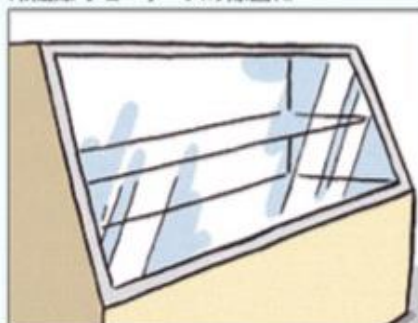
洗面所まわりの除菌に



厨房・調理器具の除菌に



冷蔵庫・ショーケースの除菌に



ドアノブ・手すり等の除菌に

