

## パーサンMP2-Jで除菌レベルアップ！

### 過酢酸製剤の特徴！

HACCPも安心 FDA登録商品

1. 一般生菌・**真菌**・酵母・**芽胞**を除菌！  
短時間で確実な除菌＋食品のダメージを軽減
2. **有機物接触時**でも除菌力持続！！
  - ① 安定した除菌力を発揮 → **食品除菌に最適**！
  - ② 希釈液を長時間使用できます（継ぎ足しが少ない）



お徳用17kgサイズ

### 過酢酸のその他の特徴

1. **残留性なし**（リンス作業の軽減・削減）  
すべて揮発性成分であるため 乾燥後は残留しません。  
（すぐに乾燥しない場合は簡易なリンスが必要）
2. **ステンレス、アルミを腐食しない**  
高価な**製造機器を長期間使用**できます。  
（他の材質は弊社HPにてご確認ください）

**長期使用可能**  
（ご購入後**18ヶ月**）

＜成分＞	
過酢酸	15%
過酸化水素	5%
酢酸	45%
安定剤	1%未満

### 製品ラインナップ

製品名	製品形態	備考
パーサンMP2-J	5kg（お試し用）	工場内の環境除菌 食品表面の除菌 <b>食品添加物</b>
	17kg（お徳用）	
	220kg	
	17kg専用コック（別売り）	17kg専用品です。 他の製品形態には使用できません。

本製品は消防法危険物第4類第2石油類に該当しています。

製品の保管は、通常施設では400L未満となります。ご使用前に必ずSDS（安全データシート）及び取扱説明書を良くお読みください。

ご不明な点は、お問い合わせください。

## 使用可能な対象食品

それぞれに運用時の過酢酸濃度基準があります。

食鳥肉

2,000ppm以下

牛肉・豚肉

1,800ppm以下

野菜・果物

80ppm以下

食品表示において表示義務はありません。

## 食品除菌 国内使用事例抜粋 (2017年10月現在)

	課題	従来除菌方法	結果
食肉加工	腐敗菌	洗浄のみ	腐敗菌除去
たまねぎ・ねぎ	一般生菌	塩素系	菌数低下
根菜(しょうが・大根など)	土壌菌	塩素系	土壌菌の低下
カット野菜	一般生菌	塩素系	菌数低下・鮮度保持
漬け物(きゅうり・大根など)	一般生菌	塩素系	菌数低下
イチゴ(ケーキ用)	一般生菌	塩素系	菌数低下

参考使用濃度などはお問い合わせください。

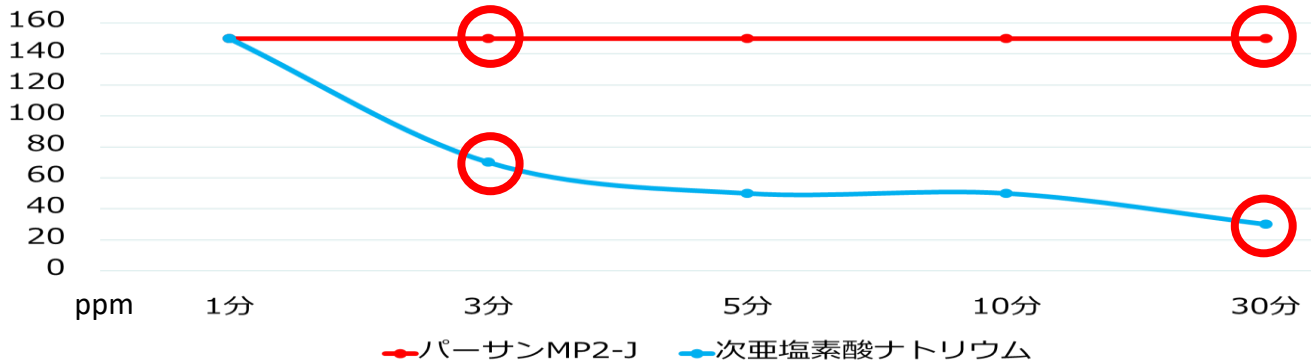
## 食品工場内サニテーションでも。。。

国内使用事例 (2017年7月現在) サニテーションでは使用濃度制限はありません。

業態	使用箇所	課題	希釈率(ppm)	結果
味噌・醤油	貯蔵タンク	芽胞	300倍(約500ppm)	芽胞菌除去
惣菜工場	ベルトコンベアー・樹脂類	食中毒菌	1500倍(約100ppm)	菌数の低下
食鳥加工	まな板	食中毒菌	3000倍(約50ppm)	対象菌の除去

## パーサンMP2-Jは希釈液でも高い安定性！！

※パーサンMP2-J vs 次亜塩素酸ナトリウム



※自社テスト 各150ppm希釈液(100ml)に溶き卵1個を入れて濃度失活をテスト。

パーサンMP2-Jは汚れがある環境でも濃度が落ちにくく、繰り返し利用が可能です。