

食品添加物

アマノールE-M

アマノールE-Mは、エタノールを主成分にした食品添加物エタノール製剤です。

アマノールE-Mは、食品の腐敗に関与する微生物に対し優れた抗菌効果を有しますので、食品保存用及び食品加工場における衛生管理に貢献します。

[特徴]

- エタノールと食品添加物の有機酸との相乗効果により、高い抗菌力と静菌作用を持った「食品保存用アルコール製剤」です。
- 食品保存用に合わせて、食品加工施設での微生物による二次汚染防止の目的で「製造加工機械・器具等の除菌」にもご利用頂けます。
- 動物由来物質や表示義務のあるアレルギー性物質を使用していません。

[ご使用方法]

- 使用場所の状況に応じて、「噴霧」・「塗布」・「浸漬」等の方法でお使い下さい。

[組成]

成分	濃度(wt%)
エタノール	68.02
アジピン酸	0.05
コハク酸	0.01
精製水・その他	31.92
合計	100.00

[荷姿]

170kg 入りドラム、

15kg 入り缶、

5L 入りポリ缶、

3L 入りポリ缶、

1L 入りポリボトル



お問い合わせ先: 甘糟化学産業株式会社(東京、大阪、名古屋、北海道)

東京: 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 3-4-5 電話: 03-3241-5241、FAX: 03-3246-0126

大阪: 〒541-0041 大阪市中央区北浜 3-1-6 電話: 06-6201-2812、FAX: 06-6201-2819

名古屋: 〒460-0002 名古屋市中区丸の内 2-8-28 電話: 052-211-3765、FAX: 052-201-5805

北海道: 〒047-0261 北海道小樽市銭函 3-263-16 電話: 0134-62-0051、FAX: 0134-62-0050