



生鮮野菜用洗浄処理剤

食品添加物

シャキシャキS[®]



液状
酸性

PRTR制度対応品

生鮮野菜・果物に付着した細菌、 特に大腸菌群に対して すぐれた除菌効果を発揮

フマル酸を主成分とする
食品添加物製剤ですので
安心してお使いください。

冷暗所保存



1kg

使用量の目安

100倍

使用上の注意



目に注意
塩素系タイプと併用不可
保護手袋
マスク着用
使用後は
手を洗う

使用方法

1. まぜあわせるようによく振ります。
(製品の性質上、成分が沈殿します。)
2. 100倍にうすめます。
生鮮野菜処理槽に水を約100L入れ、
1kg(本品1本分)のシャキシャキSを加え、均一になるまで
よく攪拌します。
3. 洗浄後の野菜・果物を溶液に浸漬し、水で十分にすすぎます。

※加工助剤に該当するため食品へ添加物の表示は不要です。
※大量に廃棄する場合、水で薄めるか、適切なアルカリ性で中和してください。
(浄化槽に影響及ぼすことがあるため)

関連ツール



pH試験紙

希釈液のpHを
確認する際に使用します。

100枚入

品名	内容量 / 規格	1梱入数	商品コード	JANコード
シャキシャキS	1kg	6	31236	49-87696-31236-4
pH試験紙	100枚入	10	77219	—

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2024年6月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>