

## タンパク質・脂質\*強力分解酵素洗剤

# 食品加工機械器具洗剤「テカノーゼ 30」

食品加工や飲食店厨房で活用する各種機械・器具を安全に洗浄し  
菌巣となるタンパク・脂質成分を完全除去、食中毒を予防します!!



テカノーゼ30

### 世界トップクラス的能力

- 屈指の生体由来の蛋白質脂質分解能力  
腐敗源駆除／切れ味堅持
- 水溶液中での長期効力持続性酵素
- バイオフィルムを安全に分解
- 苛性ソーダ同等の分解力
- 生物由来の高い安全性

タンパク・脂質を分解し、包丁・フードカッター等の切れ味を落としません。  
腐敗源となるタンパクや脂質を除去し安全衛生環境を保持します。

用途	包丁・フードカッター等調理器具、シンク、ダスター、機器の取手等、厨房内の床、客席、ユニフォーム
主成分	タンパク質・脂肪分解酵素および非イオン系界面活性剤・植物性抗菌剤
容量	2,000ml ボトル入り
性状	黄褐色系の液体／ほぼ中性(PH7~8)／比重1.07(25°C)
安全性	経口摂取：「急性経口毒性検査：LD50 > 2000mg/kg (日本食品分析センター)」 皮膚接触：「界面活性剤は厚生労働省指定の化粧品原料基準による」
対象水質	万能「海水・硬水軟水・酸性・アルカリ性あらゆる水質に適用可能」
再汚染	無し「分解されたものが再付着しないためクリーンに保ちます」
使用特性	泡切れが良く、すすぎ性に優れる
持続性	希釈水溶液の状態でもその効果が長期間持続する
廃液	洗浄廃液は自然界の微生物により99%以上生分解されるため環境負荷が少ない
使用上の注意	※用途以外に使用しないでください。 ※飲み物ではありません。 万一飲み込んだり、目に入ったり、または皮膚に異常がでた場合には、直ちに使用を中止し、応急処置を行い、医師に相談してください。 直射日光や高温を避け、常温で保管してください。

発売 IMCG株式会社

東京都中央区銀座5丁目7-6 銀座大黒屋ビルB1  
TEL：03-6255-2511 info@imcg.jp

製造 オクタス総合研究所

大阪市中央区北浜2丁目1-19