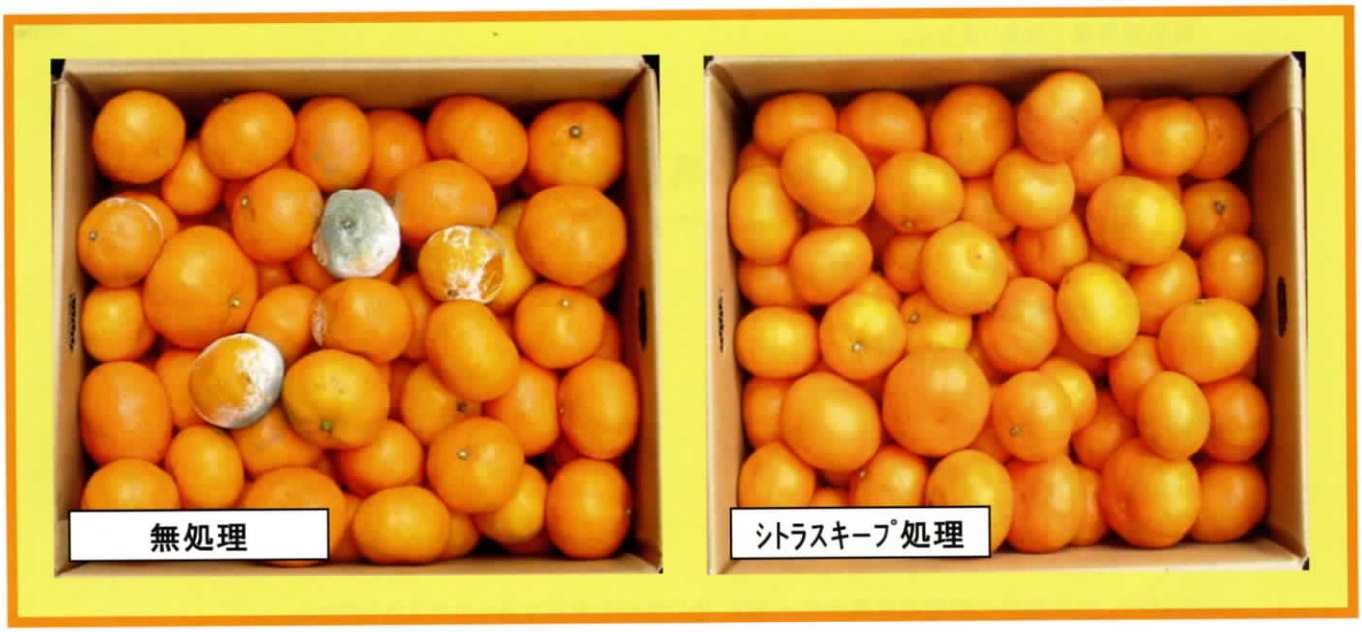
SAKAMOTO

柑橘類保存料製剤

シトラスキープ SK-202A

安心の
おいしさキープ

カワラヨモギから生まれた食品添加物です。



ツヤ・鮮度を保ち、カビを防ぎます。

＜特長＞

- ミカンの腐敗で最も多い緑かび病菌、青かび病菌などの増殖に対して予防効果があり、流通時のかびの腐敗を抑える効果が期待できます。
- 農薬と異なり、収穫後のミカンを選果場などで処理することができます。収穫後に使用し、使用方法、回数に制限はありません。
- 全成分が植物由来の食品添加物や食品で構成されているので、消費者にとっても安心感を与えます。
- ミカン箱などへの表示義務はありません。

＜内容成分＞

成分名	配合量	分類	用途	包装容器等への表示
カワラヨモギ抽出物	38.5%	既存食品添加物	保存料	表示の必要はありません
植物タンニン	0.6%	既存食品添加物	製造用剤	
ショ糖脂肪酸エステル	1.1%	指定添加物	乳化剤	
食用油脂	1.0%	食品		
水	58.8%			

注）「カワラヨモギ抽出物」にはアルコールが含まれています。

製品規格値ではありません。

＜性状＞

外　観　：淡黄色から緑色の乳濁液体
臭　気　：やや特異なアルコール臭
ｐＨ　：４．０～６．０

注）本品は非危険物です。

製品規格値ではありません。

＜荷姿＞

180kg 入り（ドラム缶）
16kg入り(石油缶)

カタログ、技術資料に記載の写真やデータは、その性能を保証するものではありません。

2012.3.13

阪本薬品工業株式会社

本　社　〒541-0047　大阪市中央区淡路町 1-2-6　TEL 06-6231-1985　FAX 06-6222-0631
東京支店　〒100-0004　東京都千代田区大手町 2-2-1 新大手町ビル 7 階　TEL 03-3510-6201　FAX 03-3510-7703

SAKAMOTO

柑橘類保存料製剤

シトラスキープ SK-253

カワラヨモギから生まれた食品添加物です。

＜特長＞

- 柑橘類の腐敗で最も多い緑かび病菌、青かび病菌などの増殖に対する予防効果があり、収穫後のかびの発生を抑える効果が期待できます。
- 全成分が植物由来の食品添加物や食品で構成されています。
- ミカン箱などへの表示義務はありません。

＜適用果実＞

- 不知火、清見、河内晩柑、レモンなど

＜内容成分＞

成分名	配合量	分類	用途	包装容器等への表示
カワラヨモギ抽出物	37.5%	既存食品添加物	保存料	表示の必要はありません
ショ糖脂肪酸エステル	0.5%	指定添加物	乳化剤	
食用油脂	0.5%	食品		
水	61.5%			

注）「カワラヨモギ抽出物」にはアルコールが含まれています。
製品規格値ではありません。

＜性状＞

外　観　：淡黄色から緑色の乳濁液体
臭　気　：やや特異なアルコール臭
ｐ　Ｈ　：４．０～６．０
注）製品規格値ではありません。

＜荷姿＞

16kg入り（石油缶）

カタログ、技術資料に記載の写真やデータは、その性能を保証するものではありません。
シトラスキープは農薬ではありません。必ず収穫後の果実に使用して下さい。

2013.6.27

阪本薬品工業株式会社

本　　社　〒541-0047　大阪市中央区淡路町 1-2-6　TEL 06-6231-1985　FAX 06-6222-0631
東京支店　〒100-0004　東京都千代田区大手町 2-2-1 新大手町ビル７階　TEL 03-3510-6201　FAX 03-3510-7703