

■ Food Additive



바로제로

혼합제제 및 식품, 제약, 주방용 기구 등의 살균소독제
강력한 살균효과, 식품 신선도 유지
식중독 예방, 인체 무해 천연성분(곡물발효)

페시는 화학쪽의 식품첨가물 사업부를 신설하여 그동안 전량 수입에 의존하던 다품종 소량씩의 화학약품쪽 식품첨가물들을 최첨단 크린룸에서 생산관리하고 있습니다.

구 분	바로제로	바로제로 75	바로제로 95
분류	식품, 제약, 주방 기구 등의 살균소독제	혼합제제와 식품, 제약, 주방 기구 등의 살균소독제	혼합제제와 식품, 제약, 주방 기구 등의 살균소독제
성분	발효알콜 70%	발효에탄올 75% / 첨가제포함	발효에탄올 95% / 첨가제포함
용도	1) 각종 식품의 살균 및 신선도 유지 2) 과일 채소의 표면 농약제거 (사용 후 물로 세척) 3) 식품접객업소 / 급식소 (칼, 도마 조리기구 및 주방시설 등) 살균 소독 4) 작업장 내 공기 중의 각종 부유균 살균 소독 5) 식품제조, 가공용 (제빵, 제과 등)의 기구, 냉장고, 쇼케이스, 진열대, 포장용기 등 살균 소독 6) 유가공 기구 (정육점, 낙농시설)등의 발판, 작업대, 차량적재함, 창고 등 살균 소독 7) 식품과 접촉하는 작업자 위생분야 등 살균 소독		
용법	1) 어류, 육류, 과일 등의 식품살균 및 신선도 유지목적으로 첨가, 침지, 분무합니다. 2) 원액을 목적 대상에 따라 첨가, 침지, 분무 등의 방법으로 5분 이상 처리 후 사용합니다.		
특징	옥수수 등 곡물류를 발효시킨 알콜을 주성분으로 제조하여 인체에 무해합니다. 식중독의 원인이 되는 살모넬라균, 대장균, 황색 포도상균 등에 강력한 살균효과가 있으며 또한 각종세균, 곰팡이의 살균에도 뛰어난 효과가 있습니다.		
사용처	식당 (주방), 식품·제약의 제조장, 도축, 식품가공, 포장, 판매 등의 작업장		
유효기간	제조일로부터 2년		
허가번호	제2011-00027호 (시흥시 허가)		
포장단위	1L, 18L, 200L		