

贝壳作成的烧成钙

帆立貝

で洗った™

1L水里放1g
(大概甩5次)
浸泡10分钟



100g

160g

利用天然碱的力量来 **除菌 洗净 保鲜**

原产国：
日本(北海道)

引起食物中毒的 **病原菌** **病毒** 只用10分钟就可以打退!!

菌种	初期菌数 (cfu/ml)	除菌时间	除菌后的菌数	检验机关
大肠菌	2,100,000	3分钟	300以下 (未检出)	东京都立食品技术中心
沙门氏菌	1,800,000	3分钟	300以下 (未检出)	
黄色葡萄球菌	1,500,000	10分钟	90	
O-157	280,000	10分钟	10未満 (未检出)	(财) 日本食品分析中心
肠炎弧菌	3,700,000	3分钟	1以下	(社) 食肉科学技術研究所
病毒种类	初期病毒感染值 (log10ICD50/ml)	除病毒时间	除病毒后的感染值	检验机关
诺瓦克病毒	5.5	5分钟	1.5未満 (未检出)	(财) 日本食品分析中心

开始

2L水里面放入
2g的水溶液

▶ 可以洗净果腊, 防腐剂, 霉, 残留农药 ◀

5分钟后

10分钟后



把蔬菜水果,
浸泡10分钟后,
可以确认到浮起来的果腊,
防腐剂等

原产国：
日本(北海道)

▶ 保持鲜度 ◀

▶ 100%的天然原料, 不污染环境的绿色产品 ◀

販売 CELLCE-JAPAN 株式会社セレスジャパン
CEFTCE-IVVM

製造 NATURAL JAPAN Natural Japan Co.,Ltd