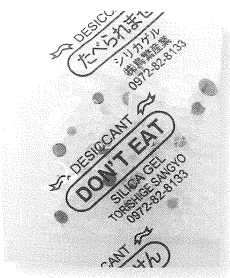


Keep fresh



OPPタイプ
お菓子・食品などに

SILICAGEL

包装用乾燥剤 シリカゲル

性能

シリカゲルの吸着は化学的物質と物理的物質があります。JIS-Z 0701に適合したシリカゲルを使用しておりますので、安心してご使用になれます。

用途

シリカゲルは食品や医薬品の乾燥保管などに幅広く使用されています。包装用乾燥剤として唯一、日本工業規格(JIS)に認定されたもので防湿包装の必需品です。

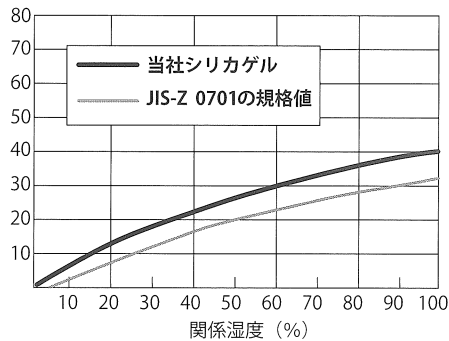
安全性

シリカゲルは純度の高い(99%以上)二酸化ケイ素からなります。二酸化ケイ素は化学的安定で毒性はありません。体内で消化吸収されないのので、間違っても食べても中毒を起こす心配はありません。

●A型シリカゲルの日本工業規格(JIS-Z 0701)との対比

試験項目	JIS規格	弊社品	
吸湿率	関係湿度 20%	8%以上	11%
	関係湿度 50%	20%以上	28%
	関係湿度 90%	30%以上	38%
含水率	2.5%以下	1.0%	
PH	4~8	4~5	
非抵抗Ω・cm	3,000以上	3,000以上	
無水けい酸	98%以上	99.5%以上	

●A型シリカゲルの吸湿等温線(at25℃)



●SPタイプ

※OPPフィルムで包装しています。お菓子(クッキーなど)によく使用される一般的な商品です。

品名	寸法 巾×ピッチ(mm)	人数		
		箱タイプ(バラ入り)	缶タイプ(バラ入り)	小袋タイプ(100個入り)
SP-1g	30×50	5000	3000	100×50
SP-2g	40×50	4000	2000	100×50
SP-3g	50×50	3000	1800	100×50
SP-5g	60×50	2000	1500	100×30
SP-10g	60×75	1600	800	-
SP-20g	70×90	1000	400	-
SP-30g	70×115	400	250	-

シリカゲルのご使用目安は食品の重さに対して

$\frac{1}{20} \sim \frac{1}{25}$ になります。

※防湿性のある袋に密封して、1~2ヶ月保存される場合の目安です。元々食品に水分が多めに含まれていたり販売期間が長い場合の選定についてはご相談ください。

鮮度保持剤の
トータルアドバイザー **TORISHIGE** 株式会社 **鳥繁産業**

お問い合わせは **0120-828-507**
フリーダイヤル 携帯からOK

本社・工場 〒879-2473 大分県津久見市徳浦町 3-28 TEL 0972-82-8133 FAX 0972-82-8157
京都営業所 〒606-8266 京都市左京区北白川久保田町 5-2 TEL 075-781-2332 FAX 075-724-2382
東京営業所 〒354-0018 埼玉県富士見市西みずほ台 1-20-1 マーランドファイブ 2F TEL 049-257-5333 FAX 049-255-1351



適用組織：本社工場
適用範囲：鮮度保持剤(脱酸素剤、乾燥剤、保冷剤、アルコール揮散剤)の設計開発製造