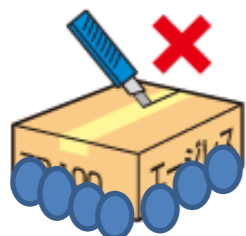


【サンソカットの使用上注意】

(なま)

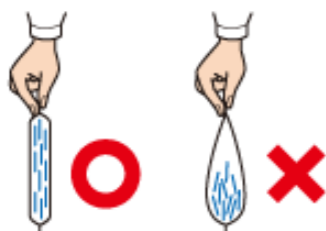
まず、サンソカットは**生もの**と同様です。空气中に放置できる制限時間が決まっております。検知剤一体型は**1時間**です。使用時間、使用方法に十分に気をつけて使用をお願い致します。

①段ボールから開ける際は、カッターを使用しないでください。



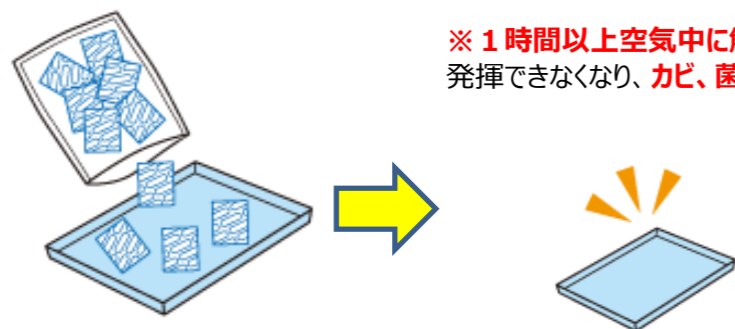
※カッターの刃で外袋を傷つける可能性があります。仮に傷が付いてしまった、もしくは傷が付いたかもしれないものにつきましては使用しないでください。

②脱気包装していますので、袋に空気が入ってしまっている場合には使用しないでください。



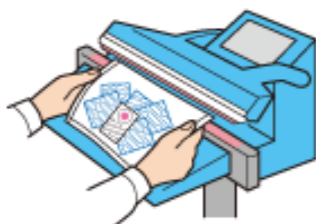
※袋に空気が入っている場合、小さな穴が開いている可能性があります。
※穴が開いていると十分な効果が発揮されない恐れがあります。
※もしくは検知剤がピンク色ではなかった場合は使用を避けてください。

③最初に必要な数量を取り、無くなり次第補充をしてください。



※1時間以上空气中に触れていた場合、性能が十分に発揮できなくなり、カビ、菌の発生原因となります。

④使用しないサンソカットは袋から空気を追い出してシールをしてください。



※仮に10分空気に触れていたものを再度シールして保管する場合、空気に触れても良い残りの時間は50分です。
※密封状態にしないとサンソカットは反応し続け、効果を失います。
※シールする際、シール部にシワができないようにしてください。

⑤保管場所は直射日光、高温多湿の環境を避け、冷暗所で保管するようにしてください。

⑥その他、ヒートシールの不良、商品に衝撃を与えたときのピンホール（小さい穴）などが発生した場合、サンソカットの効力を失います。商品管理を十分にお気をつけください。

⑦検知剤の部分は光（太陽光、または照明など）、水分、油分に非常に弱いため、保管をして頂く際には必ず光や湿気を避けてください。

※おすすめは冷蔵庫ですが、冷暗所でも構いません。
※水分や油分が付着した手（手袋など）で検知剤部を触れるのは極力避けてください。

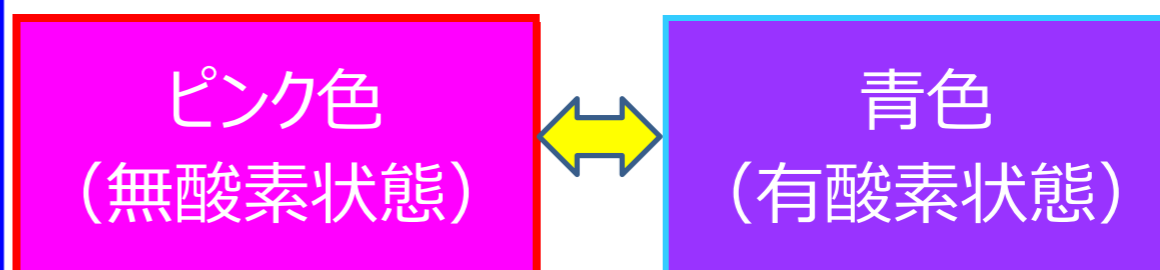
⑧検知剤の色変わりは袋内の酸素が無くなってから徐々に青色からピンク色へ変わり始めます。

※おおよそ丸1日程度常温保管して頂ければ、検知剤の色はピンク色へ変わります。ただし、夏場に比べて冬場は気温が低いため、反応速度が遅くなる傾向があります。その場合には保管スペースの温度を常温に近づけて頂くことで反応速度を速めることが出来ます。
※なおピンク色（無酸素状態）から青色（有酸素状態）へと色変わりする速度は10～20分程度です。

⑨今回御使用頂く脱酸素剤は冷蔵、冷凍環境下では酸素吸収能力を発揮しません。常温で能力を発揮します。

※万が一酸素を吸いきっていない状態（検知剤の色は青色）で冷凍保管を行なっても、その後解凍させる工程で常温に戻すことで、再度酸素を吸収し始めます。
※できればピンク色になったのを目視確認したのちに、冷凍保管をして頂いた方が良いと思われます。

【酸素検知剤の色変わり特徴】



⑩ピンホール、ヒートシール部の不良による『密封性不良』は、微生物の発生原因となります。

※万が一酸素が残っていた場合には、カビ、好気性菌（バチルスなど）が発生します。いわゆる酸素があると発育する微生物です。これらの菌は脱酸素剤が正常に機能すれば発育はしません。

※製造工程内での密封性不良チェック（カラーチェック浸透液等を使用する等）を行ない、常に密封性が良好になっていることを確認することが重要です。
※また出荷前の商品管理についても、衝撃（ぶつけたり、落としたりすること）を避け、取り扱いに注意することで袋の傷、ピンホール対策に繋がります。

※ピンホールの大きさによっては、流入してくる酸素がごく微量である場合、脱酸素剤の能力が勝り、一見良品として判断される場合があります。そのため出荷時には良品と判断した商品も、出荷後密封性不良としてカビ等が発生する場合があります。

脱酸素剤と商品の取り扱いには、十分注意の上、御対応のほど、宜しくお願い致します。

以上