

03 サンソカット®製品一覧

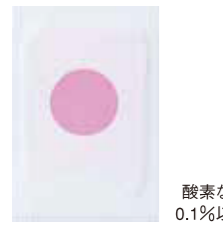
※耐水・耐油性には限界があります。
 ※連包対応(リール・折りたたみ方式)での供給も可能です。 ※下記以外のサイズをご希望の場合は別途ご相談ください。
 ※製品一覧表に記載した製品のカラー・デザイン・サイズなどは予告なく変更させていただく場合がございますのでご了承ください。

タイプ	適正な包装形態	品 種	包材特徴	特 徴	主な用途	適用範囲 水分活性(Aw)	作業時間 (放置可能時間)	脱酸素 日 数	保証期間 (出荷後)	酸素吸収量:ml(サイズ)																								
										サイズ	20S	15	20	30	50	100	150	200	300	400	500	600M	700	1000	2000									
鉄系水分依存型	商品から蒸発する水分が包装形態として含まれ、酸素吸収を始めます	WYR	耐水・耐油	・高水分食品用 ・両面吸収タイプ	切り餅、生麺 パン粉、味噌 チキンナゲット サラミ等	0.85以上	8時間 (25℃、~70%) 4時間 (25℃、70%~ 90%RH) ※但し、35℃では 上記時間の 1/2	0.5~1.5日	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数				30×20 500×20 10,000	30×30 250×20 5,000	30×35 250×20 5,000	45×40 200×20 4,000	45×55 150×20 3,000																
		FWS	耐水・耐油	・速効型~速効タイプ ・傷みの早い食品用	饅頭、バウムクーヘン 焼菓子、ピザ、半生菓子 削節、人形焼、どら焼等	0.98以下	2時間	0.3~1日 (500サイズ以上) 1~2日	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数				★30×30 250×36 9,000	★30×35 250×24 6,000	40×35 150×40 6,000	40×40 150×30 4,500	45×40 150×20 3,000	45×50 150×10 1,500	55×45 150×10 1,500	70×50 150×8 1,200	70×60 100×8 800	70×70 100×10 1,000	70×70 100×8 800	70×80 100×10 1,000									
鉄系自力反応型	空気に触れるだけで酸素吸収を始めます	自力反応型なので、包装形態はあまり問題になりません	FW	耐水・耐油	・速効~一般タイプ	米菓、月餅、珍味、米 ナッツ類、乾物類、香辛料 かりんとう、焼菓子 マドレーヌ、ジャッキー等	0.95以下	4時間 (20Sは2時間)	0.5~2日 (500サイズ以上) 2~3日	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数	30×25 250×40 10,000	★30×30 250×36 9,000	★30×35 250×24 6,000	40×35 150×40 6,000	40×40 150×30 4,500	45×40 150×20 3,000	45×50 150×10 1,500	★55×45 150×10 1,500	70×50 150×8 1,200	70×60 100×8 800	70×70 100×10 1,000							140×70 40×10 400	210×70 20×10 200				
			FW-C	耐水・耐油	・速効タイプ ・酸素検知剤一体型 (片面タイプ)	饅頭、焼菓子 バウムクーヘン ピザ、半生菓子等	0.9以下 0.7以上	1時間	0.5~1日	2ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数	30×25 250×40 10,000			40×40 150×40 6,000	40×40 150×40 6,000	45×40 150×30 4,500	45×50 150×24 3,600	55×50 150×10 1,500	70×50 150×10 1,500														
			FWM-C	耐水・耐油	・速効タイプ ・酸素検知剤一体型 (200、300は両面タイプ)	饅頭、焼菓子 バウムクーヘン ピザ、半生菓子等	0.9以下 0.7以上	1時間	0.5~1日	2ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数				40×30 150×40 6,000	45×30 150×40 6,000					55×60 150×10 1,500	70×60 150×6 900												
			FWA	耐水・耐油	・高水分食品用 ・酸性食品用	切り餅、半生麺 とろろ昆布 海藻類、わかめ等	0.98以下	2時間	0.5~2日	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数				40×40 150×40 6,000	40×40 150×40 6,000	45×40 150×30 4,500	45×50 150×20 3,000			70×50 150×10 1,500	70×60 150×6 900												
			FWE	耐水	・耐電子レンジ性 に優れます(注2)	電子レンジ加熱商品 加工米飯、焼きいも 等	0.95以下	1時間	0.3~1日	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数				45×35 150×40 6,000	55×35 150×40 6,000	55×40 150×30 4,500	55×50 100×20 2,000																
			FWD	耐水・耐油	・低水分食品用 ・保香性に優れます ・乾燥剤併用可(注3)	お茶、ナッツ類 乾燥野菜、クッキー 香辛料、海苔 おかし等	0.65以下	4時間	4日以内	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数					45×35 150×40 6,000	45×40 150×30 4,500	45×50 150×20 3,000			70×50 150×10 1,500													
			FWR	耐水・耐油	・冷凍、冷蔵用 (-25℃まで使用可)	冷蔵、冷凍食品 魚卵、鮮魚切身等	0.95以下	1時間	2~4日 (5℃) 3~5日 (-20℃)	1年間	長さ×幅 入数×小袋 総個数				40×40 150×40 6,000		55×40 150×30 4,500	55×50 100×20 2,000			70×60 100×10 1,000	70×70 100×6 600												
			非鉄系自力反応型	空気に触れるだけで酸素吸収を始めます よる異物検査が可能です	自力反応型なので、包装形態はあまり問題になりません	GN	耐水・耐油	・金属探知機使用可 包材の収縮(脱気状態) の構わない商品	ハム、ソーセージ 畜肉加工製品 菓子類等	0.9以下 0.3以上	1時間	2~3日	6ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数			40×35 300×20 6,000	45×35 300×20 6,000	45×50 300×20 6,000	55×60 150×20 3,000		70×60 100×16 1,600	70×80 100×12 1,200											
GNE (注1)	耐水	・耐電子レンジ性に 優れます(注2) ・金属探知機使用可 ・包材の収縮(脱気状態) の構わない商品				電子レンジ加熱商品	0.9以下 0.3以上	1時間	2~3日	6ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数				55×30 300×20 6,000	55×35 300×20 6,000	55×40 250×20 5,000	55×60 150×20 3,000																
GN-C (注1)	耐水・耐油	・金属探知機使用可 酸素検知剤一体型(片面タイプ) ・包材の収縮(脱気状態) の構わない商品				饅頭、焼菓子 半生菓子等	0.9以下 0.7以上	1時間	2~3日	2ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数				55×30 300×20 6,000 (薄茶)	55×40 300×20 6,000 (薄青)																		
GA	耐水・耐油	・金属探知機使用可 ・炭酸ガス同時発生 包材の収縮を避けたい商品				煮干、米菓、プッセ 饅頭、カステラ類等	0.9以下 0.3以上	1時間	2~3日	6ヶ月	長さ×幅 入数×小袋 総個数				40×35 300×20 6,000	45×35 300×20 6,000	45×50 300×20 6,000	55×60 150×20 3,000	55×65 150×20 3,000	70×60 100×16 1,600	70×80 100×12 1,200													

(注意) 注1) GNE、GN-Cは、受注生産品となります。ご使用になる場合は、事前に当社までご相談ください。
 注2) FWE、GNE、FWRをご使用の際は、事前に当社までご相談ください。 注3) サンソカット®と乾燥剤を直接触れさせないように包装してください。

★印の商品の連包品は寸法が異なります。FW(FWS)-15、FW(FWS)-20→40×30mm、FW-200→45×55mm

サンソチェッカー®(ペーパータイプ酸素検知剤)

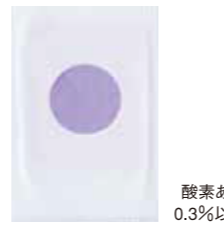


酸素なし
0.1%以下

酸素がゼロになってから2~5時間でピンク

サンソチェッカー®は、包装容器内の酸素の有無を色の
変化によって示す酸素検知剤です。

酸素に触れてから5~10分でブルー



酸素あり
0.3%以上

製品形態

- 5,000個ケース、200個/袋×25袋

保管方法

- 高温になる場所及び光の当たる場所を避け、冷暗所(10℃以下)にて保管してください。
- 納入後2ヶ月以内にご使用ください。

使用上の注意

- ご使用になる前にサンソチェッカー®がピンクであることをご確認ください。
- サンソチェッカー®の作業時間(酸素がある状態での放置可能時間)は4時間となっております。
- 使い残しのサンソチェッカー®については脱酸素剤サンソカット®を同封し、再度シールを施してピンクの状態にしてから左記の方法にて保管してください。
- 炭酸ガス、高濃度アルコール及び高湿度、低湿度雰囲気下では変色機能が低下することがあります。このような条件下での使用は避けてください。
- 保存対象物の水分活性(Aw)が0.60~0.90の範囲でご使用ください。
- 変色時間は、環境温度が下がると遅くなります。
- 耐水、耐油性は有しておりません。
- ご使用の際は、必ず実際の商品形態でテストを行い、効果をご確認ください。