

水分依存型脱酸素剤

WONDERKEEP XW,XP

ワンダーキーフ®

水分依存型脱酸素剤 "X"シリーズ 2タイプ

「油分の無い高水分食品」&「油分を含む高水分食品」

新発売!

XW
タイプ



ワンダーキーフ®XWは、もち類、半生麺、パン粉、生わかめなどの油分の無い高水分食品から、和・洋焼き菓子、チーズ類、ペットフードなど油分を含む高水分食品にも適しています。個包装から大袋サイズまでご用意しました。

使用例
切もち



使用例
チーズ



(両面吸収タイプ)
表裏の向きを気にせずに
封入できます。

XP
タイプ



ワンダーキーフ®XPは、高水分食品の小さな個包装に適しています。

使用例
個包装



Mi Ni

(片面吸収タイプ)
片面の白い方(酸素吸収面)を
商品側に向けて封入します。

※両タイプとも、耐水・耐油性には限界があります。必ず実装試験を行って、ご確認ください。

取扱説明

保管方法	<ul style="list-style-type: none"> ・出来るだけ冷暗所にて保管し、納入後6ヶ月以内にご使用ください。 ・高温(30℃以上)となる場所や直射日光の当たる場所での保管を避けてください。
使用方法	<p>開封 ・段ボールを開封する時に刃物は使わないでください。 (外装袋を傷付けてしまう恐れがあります。)</p> <p>製品チェック ・外装袋開封前に、外装袋が脱酸素状態(真空パック)になっていることを確認し、万一、開封前に外装袋が緩んだ製品がありましたら使用せず、販売店にご連絡ください。</p> <p>作業時 ・外装袋を開封して必要量を箱やトレーなどに取り出し、未使用分は、外装袋内の空気を出るだけ追い出し、速やかにシール機で密封してください。(外装袋を一旦開封したものは早めにお使いください。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワンダーキープを商品に封入する際、商品の水分が届きやすいところに配置してください。 ・XPタイプは必ず片面無地の白い方(酸素吸収面)を商品側に向けて封入してください。
ご注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ご採用に当たりましては、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。 ・ワンダーキープは、一般のカビなど好気性微生物の生育抑制効果はありますが、嫌気性菌、微好気性菌、酵母に対する抑制効果はありません。 ・水分依存型のワンダーキープは、高水分の商品から蒸散する水分に反応して酸素吸収が行われますので、乾燥食品など水分の低いものには適しません。その場合はワンダーキープ自力反応型をご使用ください。 ・包装作業時や商品開封時にワンダーキープの発熱を感じる場合がありますが、通常の取り扱いにおいては発火の心配はありません。 ・電子レンジには使用できません。 ・製品は、段ボール箱の水濡れや外装袋の破れに注意し、乱暴な取り扱いを避けてください。 ・脱酸素剤の用途以外には使用しないでください。

製品仕様

品 種	用 途	作業時間 (25℃、65%RH以下)	水分活性 (Aw) の 適用範囲
XW・XP	高水分商品(切もち、生麺、パン粉等)や油分を含む高水分商品(どら焼、チーズ等)	8時間以内	0.85以上

品 種	サイ ズ	酸 素 吸 収 量 (ml)	製 品 寸 法 長 さ × 幅 (mm)	製 品 数 × 外 装 袋 (個 × 袋)	荷 姿 (段 ボ ール) (個 数 / ケ ー ス)
XW	20	20	30×30	400×30	12,000
	30	30	30×30	400×20	8,000
	50	50	30×35	400×15	6,000
	100	100	50×35	100×30	3,000
	200	200	50×45	100×15	1,500
	300	300	50×60	100×15	1,500
XP	25	25	27×20	500×30	15,000
	25D巻取品	25	27×20	7,500×2巻	15,000

※耐油性には限界がありますので、ご採用前に必ず効果をご確認ください。
 ※連包品などは、上記仕様と異なる場合がございますので、ご相談ください。
 ※デザイン、仕様などは予告なく変更させて頂く場合がございますのでご了承ください。

販売元

パウダーテック株式会社

鉄粉事業部 営業部 ワンダーキープグループ

本 社 / 〒277-8557 千葉県柏市十余二217

電話 04 (7146) 5822 (直通) 04 (7145) 5751 (代表)

FAX 04 (7146) 6430 (直通)

販売代理店