(0)5420035291214

Fiche technique - 125465 - Dégraissant cuisine écologique (N°29) 1L Dipp



Informations techniques et logistiques :

Numéro d'article	:	125465
Quantité minimale de commande	:	1
Conditionnement	:	Carton de 6
Unités par palette	:	576
Contenu net (ml) par unité	:	1000 GRM
Poids net (gr.) par unité	:	1000
Poids brut (gr.) par unité	:	1200

Conditions de stockage :

Réclamations du fournisseur :

DIPP N°29 | 1L SPRAY Dégraissant Cuisine Ecologique multi-dégraissant et nettoyant professionnel hautement concentré décompose et élimine toutes huiles, graisses incrustées et salissures carbonisées 1 produit pour un grand nombre d'applications: four, hotte, friteuse, plaques de cuisson, sols & toutes autres applications HACCP produit écologique certifié par Ecolabel, certificat environnemental délivré et contrôlé par le gouvernement européen pH: 12,5 - 13,5

Ingrédients :

Allergènes :

Ne contient pas	Gluten
Ne contient pas	Poisson
Ne contient pas	Lactose
Ne contient pas	Lupin
Ne contient pas	Mollusques
Ne contient pas	Lait
Ne contient pas	Moutarde
Ne contient pas	Fruits à coque
Ne contient pas	crustacés

(0)5420035291214

Fiche technique - 125465 - Dégraissant cuisine écologique (N°29) 1L Dipp

Ne contient pas	Céleri
Ne contient pas	Œufs
Ne contient pas	Graines de sésame
Ne contient pas	Cacahuètes
Ne contient pas	Soja
Ne contient pas	Dioxyde de soufre et sulfites
Ne contient pas	Blé de kamut, blé khorasan
Ne contient pas	Noix de cajou
Ne contient pas	Orge
Ne contient pas	Épeautre
Ne contient pas	Noix
Ne contient pas	Blé
Ne contient pas	Pistache
Ne contient pas	Amande
Ne contient pas	Noix de macadamia
Ne contient pas	noisette
Ne contient pas	Seigle
Ne contient pas	Avoine
Ne contient pas	Noix du Brésil
Ne contient pas	Noix de pécan

Valeurs nutritionnelles :

Contact :

Dipp professional, dipp@dipp.be, customer support, 3226463521, cs@innovis.be, dipp.be
dipp professional, dipp@dipp.be, financial, finance@innovis.be

Avertissement :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c) (propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page : gs1belu.org/) ou de PS in foodservice (pour toute information complémentaire, visitez la page : psinfoodservice.com). Ces données peuvent également être traitées et enrichies par SmartWithFood (pour toute information complémentaire, visitez la page : smartwithfood.com).