

Technische fiche - 62849 - Handgel desinfecterend (N°16) 1L Dipp



**Technische en logistieke info :**

Artikelnr.	:	62849
Te bestellen per	:	1 Stuk
Kartonhoeveelheid	:	Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid	:	384
Netto-inhoud per eenheid	:	1000 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid	:	1000
Brutogewicht (gr.) per eenheid	:	1140

**Bewaarcondities :**

**Claims door leverancier :**

DIPP N° 16 | 1 L Desinfecterende Alcohol Gel Handen alcohol gel voor een perfecte desinfectie en handhygiëne zonder water, zonder spoelen, zonder af te drogen geschikt voor: grootkeukens, hotels, restaurants, collectiviteiten, voedingsindustrie, gezondheidszorg, administraties, burelen, enz. respecteert de huid zonder risico op allergie bevat > 70% alcohol pH: 7

**Ingrediënten :**

**Allergeneninfo :**

Bevat geen	Gluten
Bevat geen	Vis
Bevat geen	Lactose
Bevat geen	Lupine
Bevat geen	Weekdieren
Bevat geen	Melk
Bevat geen	Mosterd
Bevat geen	Noten
Bevat geen	Schaaldieren
Bevat geen	Selderij

**Technische fiche - 62849 - Handgel desinfecterend (N°16) 1L Dipp**

Bevat geen	Eieren
Bevat geen	Sesamzaadjes
Bevat geen	Pindanoten
Bevat geen	Sojabonen
Bevat geen	Zwavel dioxide en sulfieten
Bevat geen	Kamut, khorasan tarwe
Bevat geen	Cashewnoten
Bevat geen	Gerst
Bevat geen	Spelt
Bevat geen	Walnoot
Bevat geen	Tarwe
Bevat geen	Pistache
Bevat geen	Amandel
Bevat geen	Macadamianoot
Bevat geen	Hazelnoot
Bevat geen	Rogge
Bevat geen	Haver
Bevat geen	Paranoten
Bevat geen	Pecannoot

**Voedingswaardes :****Contact :**

Dipp professional, [dipp@dipp.be](mailto:dipp@dipp.be), customer support, 3226463521, [cs@innovis.be](mailto:cs@innovis.be), [dipp.be](http://dipp.be)  
[dipp@dipp.be](mailto:dipp@dipp.be), financial, [finance@innovis.be](mailto:finance@innovis.be)

**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c) (eigendom van GS1, voor meer info surf naar: [gs1belu.org/](http://gs1belu.org/)) of PS in foodservice (voor meer info surf naar: [psinfoodservice.com](http://psinfoodservice.com)). Deze informatie kan eveneens verwerkt en verrijkt worden door SmartWithFood (voor meer info surf naar: [smartwithfood.com](http://smartwithfood.com)).