

Technische fiche - 62859 - Handgel desinfecterend (N°16) 500ml Dipp



Technische en logistieke info :

Artikelnr.	:	62859
Te bestellen per	:	1 Stuk
Kartonhoeveelheid	:	Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid	:	288
Netto-inhoud per eenheid	:	
Nettogewicht (gr.) per eenheid	:	500
Brutogewicht (gr.) per eenheid	:	680

Bewaarcondities :

Claims door leverancier :

DIPP N° 16 | 500 ml 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 :

Info niet beschikbaar	Gluten
Info niet beschikbaar	Kamut, khorasan tarwe
Info niet beschikbaar	Paranoten
Info niet beschikbaar	Haver
Info niet beschikbaar	Rogge
Info niet beschikbaar	Hazelnoot
Info niet beschikbaar	Macadamianoot
Info niet beschikbaar	Amandel
Info niet beschikbaar	Pistache
Info niet beschikbaar	Tarwe

Technische fiche - 62859 - Handgel desinfecterend (N°16) 500ml Dipp

Info niet beschikbaar	Walnoot
Info niet beschikbaar	Spelt
Info niet beschikbaar	Gerst
Info niet beschikbaar	Cashewnoten
Info niet beschikbaar	Zwavel dioxide en sulfieten
Info niet beschikbaar	Vis
Info niet beschikbaar	Sojabonen
Info niet beschikbaar	Pindanoten
Info niet beschikbaar	Sesamzaadjes
Info niet beschikbaar	Eieren
Info niet beschikbaar	Selderij
Info niet beschikbaar	Schaaldieren
Info niet beschikbaar	Noten
Info niet beschikbaar	Mosterd
Info niet beschikbaar	Melk
Info niet beschikbaar	Weekdieren
Info niet beschikbaar	Lupine
Info niet beschikbaar	Lactose
Info niet beschikbaar	Pecannoot

Voedingswaardes :**Contact :**

Dipp professional, dipp@dipp.be, customer support, 3226463521, cs@innovis.be, dipp.be
dipp professional, dipp@dipp.be, financial, 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/) of PS in foodservice (voor meer info surf naar: psinfoodservice.com). Deze informatie kan eveneens verwerkt en verrijkt worden door SmartWithFood (voor meer info surf naar: smartwithfood.com).