

Fiche technique - Détergent vaisselle main

Référence : H01.12300

- Nettoie et dégraisse parfaitement
- Efficace en trempage sur salissures incrustées
- pH neutre en dilution, respecte les mains sensibles
- Formule sans parfum
- 99 % d'ingrédients d'origine naturelle
- Sans pictogramme ni mention de danger
- Sans COV



Caractéristiques

Aspect	Liquide limpide
Couleur	transparent, sans colorant
Odeur	neutre, sans parfum.
pH neutre en dilution.	

Mode d'emploi

Dosage recommandé pour 5 litres d'eau : vaisselle peu sale = 7,5 ml soit 1,5 cuil. à café, vaisselle sale = 15 ml soit 3 cuil. à café. Utilisation recommandée en eau tiède (< 45° C). Pour laver le plus efficacement possible, économiser l'eau et l'énergie et protéger l'environnement, immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet du robinet, et respecter les doses recommandées. Un lavage efficace ne nécessite pas une quantité de mousse importante. Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 (contact alimentaire).

Environnement

- Produit certifié Ecolabel Européen (FR / 019 / 037).
- Tous les ingrédients de ENZYPIN VAISSELLE MAIN sont biodégradables selon la norme OCDE 301.
- Produit conditionné dans un emballage en PET recyclable, de faible grammage.
- Produit conçu et fabriqué en France sous un système de management intégré certifié ISO 9001 (qualité), ISO 14001 (environnement) et ISO 45001 (santé et sécurité).

Composition

5 % ≤ C < 15 % : agents de surface anioniques ; C < 5 % : agents de surface non ioniques, agents de surfaces amphotères ; enzymes.

140 chemin de la zone d'activité • 01370 ST ETIENNE-DU-BOIS • Tél. 04.74.30.50.37
contact@fourniture-laitiere.com • www.fourniture-laitiere.com

SAS WAGNER au capital de 54 728€ • RCS Bourg B 389 300 286 • SIRET 389 300 286 00033 •
APE 4669 B • TVA Intracommunautaire : FR 15 389 300 286 • RIB 10807 00063 22121123156 42 BPBFC