



VÉGÉ PLONGE®

LIQUIDE VAISSELLE ÉCOLOGIQUE CONCENTRÉ
BASE LAVANTE BIODÉGRADABLE, 100 % D'ORIGINE VÉGÉTALE
MATIÈRES VÉGÉTALES RENOUVELABLES D'ORIGINE AGRICOLE
SANS COLORANTS
QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : liquide sirupeux
Densité : 1,04 +/- 0,03
Odeur : très légèrement citronnée
Couleur : incolore à jaune clair
pH : 5,5 +/- 0,5
Point éclair : sans



PROPRIÉTÉS

VÉGÉ PLONGE® est une base lavante ultra-douce possédant d'excellents pouvoirs mouillants et détergents. Ce produit permet d'éliminer les salissures rencontrées usuellement lors des opérations de nettoyage de la vaisselle : protéines d'origine animale, amidon, sucre, tous types de graisses et huiles. Il s'agit d'une composition originale végétale issue d'un concept d'une haute technologie basé sur la "**Philosophie Verte**" qui permet d'effectuer des extractions de matières végétales : ingrédients végétaux, ingrédients naturels (issus de la fermentation), ingrédients dérivés du végétal (extraction de molécules naturelles de plantes par chimie verte).

Avantages : **VÉGÉ PLONGE®** est composé d'une base lavante 100 % d'origine végétale à base de tensio-actifs qui sont issus des productions agricoles de blé et coprah et ne contient ni phosphates, ni ammoniacque, ni solvants d'origine pétrochimique. Les résidus secs sont hydrolysés lorsque la vaisselle n'est pas nettoyée rapidement. Cette composition respecte l'utilisateur et rentre dans le cadre des produits issus de matières de bases renouvelables ayant un impact minimal sur l'environnement. La formulation est renforcée en complexe végétal hypoallergénique ultra-doux pour une hydratation et préservation maximale de l'équilibre physiologique de l'épiderme.

Domaines d'utilisation : **VÉGÉ PLONGE®** est idéal pour le nettoyage manuel des batteries de cuisine utilisées par : les collectivités, la restauration, les industries alimentaires et agro-alimentaires, etc...

Alimentarité : **VÉGÉ PLONGE®** est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

Utilisation de VÉGÉ PLONGE® suivant les indications portées ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTIONS SELON ENCRASSEMENT	MODE D'EMPLOI
Nettoyage manuel des batteries de cuisine.	De 0,3 % à 0,5 %, soit 30 à 50 ml pour 10 Litres d'eau.	Verser VÉGÉ PLONGE® lorsque l'eau coule. Nota : la dilution avec de l'eau tiède ou chaude augmente les résultats du dégraissage. En final, effectuer un rinçage à l'eau claire.



Biodégradabilité : les agents de surface présents dans la formulation sont d'origine 100 % végétale et sont conformes au règlement CE n°648/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 31 mars 2004 relatif aux détergents : biodégradabilité primaire au moins de 80 %; biodégradabilité finale (minéralisation) au moins de 60 %.

Recommandations : conformément à la législation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact alimentaire, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau claire et consulter un spécialiste. Conservation dans un local frais et ventilé à une température comprise entre 10°C et 30°C.

D.A.C.D. ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. D.A.C.D. n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.