



VEGEBACT

DÉCONTAMINANT VÉGÉTAUX

Réf 5 litres : A006



RESTAURATION

VEGEBACT est un auxiliaire technologique pour le traitement des crudités et fruits (fruits, légumes, champignons, salades de 4ème gamme, conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires). Il permet la décontamination des fruits et légumes en éliminant les germes et micro-organismes pathogènes présents au moment de la récolte. L'utilisation de VEGEBACT assure l'innocuité des préparations végétales sans cuisson.

ASSURE UNE
MEILLEURE CONSERVATION ☒

SÉCURISE LA PRODUCTION
ALIMENTAIRE ☒



Domaines d'application : cuisines collectives
& industrielles, laboratoires agro-alimentaires,
professionnels de la restauration...

*pour une efficacité maximale,
utiliser un système automatique
de dosage du type :
doseur proportionnel venturi ou
pompe doseuse péristaltique*



*Une gamme de produits développée pour les exigences
des professionnels et des collectivités.*



CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Carton 2 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune clair

Densité : $1.05 \pm 0,02 \text{g/cm}^3$

pH : $12 \pm 0,5$



(Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : agent blanchiment chloré. Matière active : HYPOCHLORITE DE SODIUM solution 2,6% (m/m) CI actif CAS: 7681-52-9.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE



Dilution : 30 ml pour 10 litres d'eau soit 0,3 % par litre d'eau*.

(1) Doser la dilution manuellement ou avec un système de dosage automatique ou en centrale de dilution. (2) Laisser tremper les fruits et légumes prélavés pendant 5 min dans la solution. Répéter l'opération une 2ème fois si nécessaire selon la saleté. (3) Rincer ensuite abondamment les légumes dans un bac d'eau froide. (4) Laisser plongés les légumes dans l'eau 5min puis essorer ou égoutter les légumes.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel -

Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48. Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 08 09 1999 modifié par l'arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable. Pour plus d'informations sur la désinfection, se reporter aux tableaux édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel (www.eaudejavel.fr). Pour des raisons de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. *Ce dosage ne doit pas être dépassé afin de rester en conformité avec l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 7 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.