

BICARBONATE DE SOUDE

Date d'impression : Mai 2014

Version n°1

Date de révision : 13/05/2014

- Nom du produit : BICARBONATE DE SOUDE
- Responsable de la mise sur le marché : SOLIBIO SARL
98 avenue Saint Eloi
87110 SOLIGNAC
Tél : 05-55-00-63-43
contact@solibio.eu
www.solibio.eu/
- Principe : Le bicarbonate de sodium a été extrait au XIX^{ème} siècle des plaines de sel. Il était à l'époque considéré comme un produit naturel.
Il est actuellement produit par le procédé Solvay.
Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas un produit « naturel » mais synthétique, obtenu à partir de sel marin et de calcaire de carrières.
- Performances : Le bicarbonate de soude est une base faible qui possède de nombreuses applications.
- Certification : /
- Utilisation autorisée de la préparation : Agent nettoyant performant de qualité alimentaire pour l'entretien domestique: agent récurant, nettoyant de salle de bains, détachant non abrasif pour le linge, rôle préventif contre la formation de tartre et de neutralisation des odeurs.
L'hygiène corporelle: lavage doux des cheveux, dentifrice blanchissant, rince-bouche, produit contre la mauvaise haleine...
En alimentaire: en remplacement de la levure chimique, rôle d'agent de cuisson des légumes verts, dans la fabrication du pain aux épices ou pour lutter contre les aigreurs d'estomac...
Écologique, biodégradable, sans danger pour l'environnement.
- Type de préparation : Solide en poudre
- Numéro de lot et DLUO : Se référer au flacon
- Numéro d'appel d'urgence : SAMU : 15
POMPIERS : 18
Centre antipoison PARIS : 01-40-05-48-48
Centre antipoison LYON : 04-72-11-69-11
Centre antipoison MARSEILLE : 04-91-75-25-25
- Mode d'emploi : Ne pas utiliser pour la laine et la soie.
Agent récurant: en mettre directement sur une éponge

BICARBONATE DE SOUDE

Date d'impression : Mai 2014

Version n°1

Date de révision : 13/05/2014

humide pour récurer les surfaces encrassées.

Nettoyage de la salle de bain: ½ verre de bicarbonate de soude mélangé à ¼ de verre de vinaigre blanc puis mélanger avant utilisation.

Alimentaire: une cuillerée dans l'eau de cuisson pour permettre aux légumes de rester verts ou dans la fabrication du pain aux épices.

En remplacement de la levure, se référer au dosage préconisé dans les recettes de cuisine.

D'autres modes d'emploi sont disponibles dans la littérature.

- Nettoyage :

Nettoyage des outils à l'eau

- Protection :

Conserver hors de portée des enfants.

Éviter de respirer les poussières.

En cas de contact avec les yeux, enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées puis rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes.

Éliminer l'emballage vide et/ou le produit non utilisé dans des conteneurs appropriés et étiquetés conformément aux réglementations locales et/ou nationales en vigueur pour l'élimination.

- Stockage :

Conserver et stocker le produit hermétiquement fermé.
