

DYACIL MAXI

DÉTERGENT BACTÉRICIDE, LEVURICIDE, FONGICIDE, VIRUCIDE APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE



-  Dégraissant
-  Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide
-  Moussant

APPLICATION

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Ce bactéricide, levuricide, fongicide, virucide puissant détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination. Il est efficace contre les Coronavirus.

Il est particulièrement recommandé dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des sols, murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... mais aussi pour la désinfection en milieu agro-alimentaire (laiteries, salaisonnères, abattoirs...).

Ce produit est adapté à une utilisation en centrale-mousse sous pression et canon à mousse, il produit une très belle mousse permettant la visualisation de la surface traitée et assurant ainsi un nettoyage et une désinfection conformément aux normes d'hygiène en cuisine et en milieu agro-alimentaire.



Domaines d'utilisation :

Il est utilisable dans les collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires, les boucheries et abattoirs, les industries du lait, le secteur médical.

TP2 : Désinfection des espaces privés et publics : institutions, industries et établissements de santé.

TP4 : Désinfection dans les industries agroalimentaires, les zones d'alimentation humaine et animale (cuisines centrales collectives, magasins d'alimentation et restaurants).

MODE D'EMPLOI

- Diluer le produit dans l'eau selon le tableau ci-contre en fonction de la norme de désinfection souhaitée et utiliser en :
 - pulvérisation ou application manuelle
 - trempage
 - centrale de nettoyage, centrale mousse sous pression, canon à mousse.
- Laisser agir selon le temps de contact indiqué. Frotter si nécessaire.
- Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et le matériel d'application à l'eau claire.

Produit dilué, nous conseillons un renouvellement journalier.



CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Bleu

Parfum : -

Densité à 20°C : 1,045 ($\pm 0,010$)

pH 20°C : 12 (± 1)

Taux de COV : 2%

Contient entre autres : Agents de surfaces cationiques (3,5% w/w : Didecyldimethylammoniumchloride (CAS number : 7173-51-5)) et non ioniques, agents alcalins, séquestrant.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

- Secteur : Collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires à 20°C

Activité	Souches	Normes	Concentration	Temps de contact
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Listeria Salmonelle	EN 1276 EN 13697 EN 16615	3%	5 minutes
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Listeria Salmonelle	EN 1276 EN 13697 EN 16615	1,5%	15 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 1650 EN 13697 EN 16615	3%	5 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 1650 EN 13697 EN 16615	1,5%	15 minutes
Fongicidie	Aspergillus brasiliensis	EN 1650 EN 13697	5%	15 minutes
Virucide	Adenovirus Norovirus MVA Coronavirus Rotavirus	EN 14476 EN 16777	3,5%	15 minutes

- Secteur : boucheries et abattoirs à 10°C

Activité	Souches	Normes	Concentration	Temps de contact
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Listeria Salmonelle	EN 1276 EN 13697 EN 16615	5%	5 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 1650 EN 13697 EN 16615	5%	5 minutes
Fongicidie	Aspergillus brasiliensis	EN 1650 EN 13697	5%	30 minutes

• Secteur : Industries du lait à 20°C

Activité	Souches	Normes	Concentration	Temps de contact
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Listeria Salmonelle	EN 1276 EN 13697 EN 16615	3%	5 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 1650 EN 13697 EN 16615	3%	5 minutes
Fongicidie	Aspergillus brasiliensis	EN 1650 EN 13697	5%	30 minutes

• Secteur : Médical à 20°C

Activité	Souches	Normes	Concentration	Temps de contact
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli	EN 13727 EN 17387 EN 16615	3%	5 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 13624 EN 17387 EN 16615	4%	5 minutes
Fongicidie	Aspergillus brasiliensis	EN 13624 EN 17387	5%	30 minutes
Virucidie	Adénovirus Norovirus MVA Coronavirus Rotavirus	EN 14476 EN 16777	2,5% 5% 4,5%	15 minutes 5 minutes 15 minutes

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser en mélange avec du savon ou d'autres détergents.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Protéger du gel. Durée de conservation : 3 ans.

Réserve à un usage professionnel.

RÉFÉRENCES & LOGISTIQUE

Conditionnements	Références	EAN produit	EAN carton	EAN palette
2 bidons de 5L	344039/5	3596780107093	83596780107099	13596780107090
Bidon de 20L	344039/20	3596780001971	/	13596780001978

Unité de conditionnement (U.C) : Bidons de 5L Bidon de 20L

Nbre U.C/carton :	2	/
Nbre cartons/couche :	14	/
Nbre couches/palette :	4	2
Nbre cartons/palette :	56	/
Nbre U.C/palette :	112	24



MAJ avril 2024

Fiche de sécurité disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com