

DYACIL MAXI PAE

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



- 🌀 **Dégraissant**
- 🌀 **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**
- 🌀 **Prêt à l'emploi**

APPLICATION

Ce produit prêt à l'emploi s'utilise pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et petits objets. Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination. Agréé contact alimentaire, son utilisation est recommandée dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... ainsi qu'en industrie agro-alimentaire, milieu médical, collectivités, etc.

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

- Prêt à l'emploi à vaporiser directement sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir 5 à 30 minutes selon le niveau de désinfection souhaité en se référant au tableau ci-après. Frotter si nécessaire.
- Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et le matériel d'application à l'eau claire.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Parfum : -

Densité à 20°C : 1,000 (± 0,005)

pH pur à 20°C : 11 (± 0,5)

Taux de COV : 0,2%

Type de formulation : AL - Liquide destiné à être utilisé sans dilution

Contient entre autres : Agents de surfaces cationiques (0,175% w/w: Didecyltriméthylammoniumchloride (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	Temps de contact
Bactéricidie	Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Escherichia coli Listeria Salmonelle	EN 1276 EN 13697 EN 16615	5 minutes
Levuricidie	Candida albicans	EN 1650 EN 13697 EN 16615	5 minutes
Fongicidie	Aspergillus brasiliensis	EN 1650 EN 13697	15 minutes
Virucide	Adenovirus Norovirus MVA Coronavirus Rotavirus	EN 14476 EN 16777	15 minutes

- Secteur boucheries et abattoirs à 10°C

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

- Secteur industries du lait à 20°C

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

- Secteur médical à 20°C

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

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

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.

Réservé à un usage professionnel.

RÉFÉRENCES & LOGISTIQUE

Conditionnements	Références	EAN produit	EAN carton	EAN palette
2 bidons de 5L	344041/5	3596780001766	83596780157117	13596780157118
12 flacons de 750mL	344041/750	3596780157111	83596780157117	13596780157118

Unité de conditionnement (U.C) : Bidons de 5L Flacons de 750mL

Nbre U.C/carton :	2	12
Nbre cartons/couche :	16	10
Nbre couches/palette :	4	5
Nbre cartons/palette :	64	50
Nbre U.C/palette :	128	600



MAJ juin 2026

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