

PRO®

DYACIL MAXI

Détergent bactéricide, apte au contact alimentaire

- 🌀 Dégraissant
- 🌀 Désinfectant EN1276, EN1650, EN13697, EN14476
- 🌀 Homologué POA et POV
- 🌀 Contact alimentaire



APPLICATIONS

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces et objets. Ce bactéricide puissant détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination.

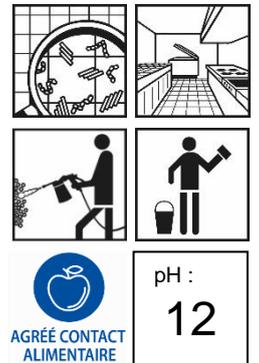
Il est particulièrement recommandé pour les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des sols, murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... mais aussi pour la désinfection en milieu agro-alimentaire (laiteries, salisseries, abattoirs,...).

Dyacil Maxi 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 assure ainsi un nettoyage et une désinfection conformément aux normes en cuisine et en milieu agro-alimentaire.

A.M.M. n° 8800644-Homologué par le Ministère de l'Ecologie.

Homologations alimentaires (TP4):

- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V.* → traitement bactéricide : 1,5% v/v, 5 min.
- Locaux de stockage, matériel de transport P.O.A.* et matériel de laiterie → traitement bactéricide : 1,5% v/v, 5 min.



MODE D'EMPLOI

Peut s'utiliser en centrale de désinfection, en centrale mousse sous pression, en canon à mousse, en application manuelle, par pulvérisation ou en trempage.

- Avant toute opération de désinfection, procéder au dégraissage des surfaces.
- Diluer dans l'eau de 0,5 à 5% selon le tableau ci-contre.
- L'application devra être suivie d'un rinçage à l'eau claire des surfaces traitées et du matériel d'application.

A titre d'indication, un litre de solution (15 ml de Dyacil Maxi) permet de traiter environ 30 m² de surface dure.

Produit dilué : nous conseillons un renouvellement journalier.

ACTIVITE DESINFECTANTE SPECIFIQUE - USAGE TP2-TP4 - HORS AMM

ACTIVITE DESINFECTANTE SOUMISE A HOMOLOGATION			
Activité	Normes	Dilution	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 / en présence de substances interférentes	1,5 % v/v	5

Activité	Normes	Dilution	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 1276 / sans substances interférentes	1 % v/v	5
Bactéricide	EN 1276 / en présence de substances interférentes	3 % v/v	5
Levuricide	EN 1650 – Candida Albicans / en présence de substances interférentes	1% v/v	15
Fongicide	EN 13697- Aspergillus Niger / en présence de substances interférentes	5 % v/v	30
Virucide	EN 14476 – H3 N8 /H5N1 / sans substances interférentes	0,5% v/v	10
Virucide	EN 14476 – H3 N8 /H5N1 / sans substances interférentes	1,0% v/v	5
Virucide	EN 14476 – H3 N8 /H5N1 / avec substances interférentes	1,0% v/v	15
Virucide	EN 14476 – H1N1 / avec substances interférentes	1,0% v/v	15

* P.O.V. : Produits d'Origine Végétale - P.O.A. : Produits d'Origine Animale

PRO®

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : bleu noir

Parfum : -

Densité à 20°C : 1,025±0,010

pH 20°C : >12

Contient entre autres : 45g/kg de chlorure de didécyl diméthyl ammonium.

SECURITE / PRECAUTIONS

Conforme à l'arrêté Ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

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

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

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres - Référence : 344205/5

Unité de conditionnement (U.C) : bidon 5L

Nbre U.C./carton : 4

Nbre cartons/couche : 9

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 36

Nbre U.C./palette : 144



MAJ Mars 2018

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com