

# PRO®

## DYACIL MAXI

Détergent bactéricide, apte au contact alimentaire

- 🌿 Dégraissant
- 🌿 Désinfectant EN1276, EN1650, EN13697, EN14476
- 🌿 Homologué POA et POV



### APPLICATIONS

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

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, salaisonneries, 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 assurant ainsi un nettoyage et une désinfection conformément aux normes d'hygiène en cuisine et en milieu agro-alimentaire.

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

### 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-après en fonction de la norme de désinfection souhaitée.
- L'application devra être suivie d'un rinçage à l'eau claire des surfaces traitées et du matériel d'application.

Produit dilué : nous conseillons un renouvellement journalier.

A titre d'indication, un litre de solution (15 ml de Dyacil Maxi) permet de traiter environ 30 m<sup>2</sup> de surface dure.

### CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : bleu noir

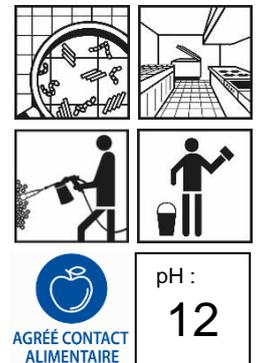
Parfum : -

Densité à 20°C : 1,025±0,010

pH 20°C : >12

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

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.



# PRO®

## ACTIVITE DESINFECTANTE

Homologations alimentaires (TP4):

- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V.\* → traitement bactéricide : 1,5% v/v, 5 min à 20°C.
- Locaux de stockage, matériel de transport P.O.A.\* et matériel de laiterie → traitement bactéricide : 1,5% v/v, 5 min à 20°C.

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

## SECURITE / PRECAUTIONS

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 :	8
Nbre couches/palette :	4
Nbre de cartons/palette :	32
Nbre U.C./palette :	128



MAJ février 2020

FDS disponible sur demande ou sur le site [www.hygiene-et-nature.com](http://www.hygiene-et-nature.com)