

PRO®

DYACIL MAXI PAE

Détergent bactéricide, apte au contact alimentaire

- 🌿 Dégraissant
- 🌿 Désinfectant EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476
- 🌿 Homologué POA et POV

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... et en industries alimentaires.

A.M.M. n° 8800644 : produit prêt à l'emploi issu de la formule concentrée du Dyacil Maxi.

Homologations alimentaires (TP4) :

- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V.* : traitement bactéricide.
- Locaux de stockage, matériel de transport P.O.A.* et matériel de laiterie : traitement bactéricide.

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

MODE D'EMPLOI

- Prêt à l'emploi à vaporiser directement sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir selon la désinfection souhaitée en se référant au tableau ci-après.
- Essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique.
- Le rinçage des surfaces à l'eau claire est nécessaire avant de remettre les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Activité	Normes	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 - en présence de substances interférentes	5
Bactéricide	EN 1276 - sans substances interférentes	5
Levuricide	EN 1650 – Candida Albicans - en présence de substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 – H3N8/H5N1 - sans substances interférentes	5
Virucide	EN 14476 – H3N8/H5N1 - avec substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 – H1N1 - avec substances interférentes	15

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : Jaune pâle

Parfum : -

pH pur à 20°C : 10 ±0,005

Densité à 20°C : 1,000 ±0,010

Contient, entre autres : 0,09 % de chlorure de didécylidiméthylammonium - Utilisation TP4

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.



pH :

10

PRO®

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

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

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

12 flacons de 750 ml - Référence : 344207/12x750

Unité de conditionnement (U.C) : flacon 750ml

Nbre U.C./carton : 12

Nbre cartons/couche : 10

Nbre couches/palette : 5

Nbre de cartons/palette : 50

Nbre U.C./palette : 600



MAJ Octobre 2019

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