Hygiène & Nature
Produits d'Entretien Professionnels

HYGIÈNE DES CUISINES

DYACIL MAXI PAE

DÉTERGENT BACTÉRICIDE, LEVURICIDE, VIRUCIDE APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE

DÉSINFECTANT

AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE

- **Dégraissant**
- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**
- **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. Il possède des normes de désinfection en collectivités et pour le secteur médical et est efficace contre les Coronavirus. 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.

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

MODE D'EMPLOI

- Avant toute opération de désinfection, procéder au dégraissage des surfaces.
- Prêt à l'emploi à vaporiser directement sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir le temps nécessaire 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.



Recharge du flacon 750 mL :

Le flacon 750mL peut être reconstitué avec des doses recharges 20mL.

→ Diluer la/les dose(s) avec de l'eau directement dans le flacon de 750mL en fonction de la norme de désinfection souhaitée (se référer à la fiche technique du *Dyacil Maxi doses recharge*).

→ Reporter la DLU (Date Limite d'Utilisation) sur le pulvérisateur = Jour de la dilution + 6 mois afin de garantir une désinfection optimale.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide	Couleur : Bleu clair	Parfum : -
pH pur à 20°C : 11 (± 0,2)	Densité à 20°C : 1,005 (± 0,005)	Taux de COV : 0,2%

Contient, entre autres : 0,45 % de chlorure de didécyl diméthyammonium - Utilisation TP2-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.

ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

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.

Hygiène & Nature

12, boulevard Eiffel • BP 86 • 21603 Longvic Cedex
Tél. : 03 80 68 45 20 • Fax : 03 80 68 45 21
www.hygiene-et-nature.com

POUR UN MONDE PME+ ENGAGÉ
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Hygiène & Nature
Produits d'Entretien Professionnels

HYGIÈNE DES CUISINES

Activité	Normes collectivités	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 / avec substances interférentes	5
Bactéricide	EN 1276 / avec substances interférentes	5
Levuricide	EN 1650 - Candida Albicans / avec substances interférentes	15
Fongicide	EN 13697- Aspergillus Niger / avec substances interférentes	30
Virucide	EN 14476 – spectre total** (Adenovirus, Poliovirus, Murine norovirus) / avec substances interférentes	30
Virucide	EN 14476 – Coronavirus (BCoV) / avec substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 - H3 N8 /H5N1 / sans substances interférentes	5
Virucide	EN 14476 - H3 N8 /H5N1/H1N1 / avec substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 - H1N1 / avec substances interférentes	15

Activité	Normes médicales	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13727 / avec substances interférentes	5
Levuricide	EN 13624 – Candida albicans / avec substances interférentes	30
Fongicide	EN 13624 – Aspergillus niger / avec substances interférentes	30

** Spectre total = tous les virus enveloppés et non enveloppés.

SÉCURITÉ & 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.

CONDITIONNEMENTS & RÉFÉRENCES

Références :
- 2 bidons de 5L : 344212/5
- 12 flacons de 750mL : 344212/12x750
- 100 doses de 20mL : 344205/100D

Unité de conditionnement (U.C) :	Bidons de 5L	Flacons de 750mL	Doses de 20mL
Nbre U.C/carton :	2	12	100
Nbre cartons/couche :	16	10	8
Nbre couches/palette :	4	5	9
Nbre cartons/palette :	64	50	120
Nbre U.C/palette :	128	600	12000

Pensez au Dyacil V
ECO CERT

LOGISTIQUE

Références	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
344212/5	3596780001766	83596780157117	13596780157118
344212/12x750	3596780157111	83596780157117	13596780157118
344205/100D	-	3596780002022	13596780002029

FABRIQUÉ À DIJON FRANCE

MAJ Septembre 2021

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

Hygiène & Nature
12, boulevard Eiffel • BP 86 • 21603 Longvic Cedex
Tél. : 03 80 68 45 20 • Fax : 03 80 68 45 21
www.hygiene-et-nature.com

PME+ Pour un monde + engagé
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification