



DYACIL AV CONCENTRE

Détergent désinfectant, apte au contact alimentaire

- Bactéricide, levuricide, virucide
- Sans ammonium quaternaire
- 99,4% du total des ingrédients sont d'origine végétale et/ou minérale



APPLICATIONS

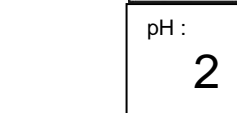
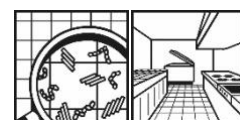
Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Ce bactéricide, levuricide, virucide puissant, sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. Son utilisation régulière empêche la formation de tartre.

Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'innox.

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 AV Concentré 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. ●

99,4% du total des ingrédients sont d'origine végétale et/ou minérale.



MODE D'EMPLOI

Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

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

- Diluer dans l'eau de 2 à 6% 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.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Type de préparation : CS. Utilisation TP4 et TP2

- Bactéricide en 15 minutes, selon les normes EN 1276 et EN 13697 à 4% à 20°C et à 2% à 40°C (conditions de saleté).
- Levuricide en 15 minutes, selon les normes EN 1650 à 4% et EN 13697 à 6% à 40°C, et EN 1650 à 6% à 20°C (conditions de saleté).
- Virucide contre tous les virus enveloppés, Norovirus et Adénovirus (spectre limité), selon la norme EN 14476 à 4% en 30 minutes à 20°C





CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : incolore à jaune clair

Parfum : -

Densité à 20°C : 1,145±0,010

pH 20°C : 2 ±0,5

Contient : 24% Désinfectant (Acide lactique (CAS n°79-33-4), 5-15% : agents de surface anioniques, <5% agents de surface non ioniques. Contient aussi : eau, acide citrique.

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le 1er niveau de labellisation du référentiel ECOCERT disponible sur

<http://detergents.ecocert.com>

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.

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.

Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. En cas d'urgence, contacter le centre anti poison le plus proche au 01 45 42 59 59.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

2 bidons de 5 litres - Référence : 377070/5

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

Nbre U.C./carton : 2

Nbre cartons/couche : 8

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 64

Nbre U.C./palette : 128



MAJ avril 2021



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

