



ECODÉTERGENT



## DYACIL AV CONCENTRÉ

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



### APPLICATION

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'inox.

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.

San colorant et sans allergène.

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



AGRÉÉ CONTACT  
ALIMENTAIRE

pH:

2

### 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.

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore à jaune clair

Parfum : -

Densité à 20°C : 1,145 (± 0,010)

pH 20°C : 2 (± 0,5)

Taux de COV : 0%

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.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur

<http://detergents.ecocert.com>



**ECODÉTERGENT**

## ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

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

## SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

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 & RÉFÉRENCE

Référence : • 2 bidons de 5L : 377070/5

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

Nbre U.C./carton : 2

Nbre cartons/couche : 8

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 64

Nbre U.C./palette : 128

## LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
377070/5	3596780001704	83596780001700	13596780001701



MAJ Juillet 2023

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