DYACIL V

Nettoyant bactéricide de surface PAE Ecocert

- **Bactéricide selon la norme EN 13697**
- **2 en 1 : nettoie et désinfecte**
- **98.4% d'ingrédients d'origine naturelle**

APPLICATION

Certifié par ECOCERT, *Dyacil V* s'utilise pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et petits objets (évier, poubelles, carrelage, plan de travail, réfrigérateur, congélateur, planche à découper, sols…), en particulier en industries alimentaire et dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour les murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels… Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination.
Ce produit agréé contact alimentaire est composé de 98.4% d'ingrédients d'origine naturelle. Sans colorant, sans conservateur, sans allergène, il préserve la santé et la sécurité des utilisateurs.

pH : 9,5

MODE D'EMPLOI

- Appliquer le produit pur.
- Laisser agir 5 minutes.
- Rincer à l'eau les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires et le matériel d'application.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide — Couleur : incolore — Parfum : sans
Densité à 20°C : 0.880 ±0,005 — pH pur à 20°C : 9.5 ±0.5
Composition : moins de 5% d'agents de surface non ioniques et amphotères. Contient aussi : désinfectant « éthanol », eau, solvant, dénaturants.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Bactéricide pur en conditions de saleté à 20°C en 5 minutes selon la norme selon la norme EN 13697. Contient 700g/kg d'alcool éthylique (CAS n°64-17-5). Type de préparation : AL. Utilisation TP4 et TP2.

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur www.ecocert.com/ecodetergents.
Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire au minimum l'incidence du produit sur l'environnement.
Utilisez les produits biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Conforme à l'arrêté Ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
Craint le gel.
Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

Carton de 12 flacons de 750 ml – Référence : 377028/12x750
Unité de conditionnement (U.C) : flacon 750ml

Nbre U.C./carton :	12
Nbre cartons/couche :	7
Nbre couches/palette :	5
Nbre de cartons/palette :	35
Nbre U.C./palette :	420

FORMULÉ ET PRODUIT EN FRANCE

MAJ Juillet 2018

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

Hygiène & Nature
Produits d'Entretien Professionnels
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

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification