

## DVB

**DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SPÉCIAL PLONGE MANUELLE  
CONFORME À LA NORME EUROPÉENNE E.N. 1040 POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE  
CONFORME À LA NORME EUROPÉENNE E.N. 1275 POUR  
L'ACTIVITÉ FONGICIDE (Candida Albicans)  
QUALITÉ ALIMENTAIRE**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

**État** : fluide sirupeux  
**Densité** : 1,02 +/- 0,02  
**Odeur** : citron  
**Couleur** : jaune  
**pH** : 7,5 +/- 0,5  
**Point éclair** : sans

#### Composés actifs biocides :

Acide hydroxyacétique : 0,56 gr/kg  
Chlorure de didécyl diméthyl ammonium : 5 gr/Kg.  
Propane-2-ol : 2 gr/Kg.



### PROPRIÉTÉS

**DVB**, agréablement parfumé au citron et diluable à l'eau, est un puissant et remarquable détergent désinfectant pour application en plonge manuelle et sur toutes les surfaces lavables.

**Avantages** : la formulation de **DVB**, à base d'agents surgraissants, est extrêmement douce pour les mains. De pH neutre aux dosages d'emploi, ce nettoyant vaisselle est inoffensif vis-à-vis de tous les supports. Sa forte dilution à l'emploi, liée à la haute concentration de sa formule en font un dégraissant très économique.

**Domaines d'utilisation** : **DVB** est parfaitement adapté pour les opérations de nettoyage et de désinfection dans les cas de lavage de vaisselle ou de verrerie de laboratoire, de dégraissage de batteries de cuisines et de paillasse de laboratoire, etc...

**Alimentarité** : **DVB** est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

#### Utilisation de DVB suivant le tableau indiqué ci-dessous

APPLICATIONS	DILUTIONS SELON ENCRASSEMENT	MODE D'EMPLOI
Nettoyage de la vaisselle avec action détergente.	De 0,1 à 0,3 % (soit de 10 à 30 cl pour 100 Litres d'eau).	Verser <b>DVB</b> lorsque l'eau coule. <b>Nota</b> : la dilution avec de l'eau tiède ou chaude augmente considérablement les résultats du dégraissage.
Nettoyage de la vaisselle avec action détergente et bactériostatique.	De 0,3 à 0,5 % (soit de 30 à 50 cl pour 100 Litres d'eau).	

APPLICATIONS	DILUTIONS SELON ENCRASSEMENT	MODE D'EMPLOI
Nettoyage de la vaisselle avec action détergente et bactéricide.	2 % dans de l'eau.	Verser <b>DVB</b> lorsque l'eau coule. <b>Nota</b> : la dilution avec de l'eau tiède ou chaude augmente considérablement les résultats du dégraissage. <u>Temps de contact pour une activité bactéricide</u> : 5 minutes. <u>Temps de contact pour une activité fongicide</u> : 15 minutes.
Nettoyage de la vaisselle avec action détergente et fongicide (Candida Albicans).	5 % dans de l'eau.	

**Recommandations** : conformément à la législation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact alimentaire, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Conservation dans un local frais et ventilé à une température comprise entre 5°C et 35°C. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

**Biodégradabilité** : les agents de surface non ioniques, anioniques et amphotères présents dans la formulation sont conformes au règlement CE n°648/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 31 mars 2004 relatif aux détergents : biodégradabilité primaire au moins de 80 %; biodégradabilité finale (minéralisation) au moins de 60 %.

Conformément à l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides, ne pas réutiliser l'emballage. Consulter les instructions portées dans la fiche de données de sécurité pour son élimination. La date de péremption est portée sur chaque étiquette. Produit strictement réservé à un usage professionnel. Type de produit TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

*D.A.C.D. ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisées ses produits et des conditions de leur emploi. D.A.C.D. n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.*