

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

## VIRUVIT

**UTILISABLE DANS LE CADRE DE LA LUTTE  
CONTRE LA COVID-19**

**DÉSINFECTANT VIRUCIDE PRÊT À L'EMPLOI  
TOUTES SURFACES - SÉCHAGE RAPIDE  
EFFICACE en 30 secondes (virus Influenza A H1N1)  
VIRUCIDE - BACTÉRICIDE - LEVURICIDE - FONGICIDE**

**FORMULATION NEUTRE  
QUALITÉ ALIMENTAIRE**

NORME E.N. 14476 (80 % 30 SEC. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDE

NORME E.N. 14476+A1 (80 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDE

NORME E.N. 14476+A2 (80 % 5 MIN. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDE

NORME E.N. 14476+A2 (80 % 30 SEC. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDE

NORME E.N. 1276 (80 % 5 MIN. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

NORME E.N. 13727+A2 (80 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

NORME E.N. 13697 (100 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

NORME E.N. 1650 (80 % 5 MIN. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE

NORME E.N. 13624 (80 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE

NORME E.N. 13697 (100 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE

NORME E.N. 1650 (80 % 5 MIN. À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ FONGICIDE

NORME E.N. 13697 (100 % 60 SEC. À 20°C), CONDITION DE SALETÉ, POUR L'ACTIVITÉ FONGICIDE

### ► Composé actif biocide :

Éthanol (n° CAS 64-17-5) : 530 gr/L

### ► Définition :

VIRUVIT est un désinfectant hydro-alcoolique à séchage rapide pour toutes surfaces. Efficace en 30 secondes contre le virus Influenza A H1N1.

Désinfection sans rinçage, rapide et efficace en cours de production, apportant sécurité et gain de productivité.

### ► Avantages :

- Utilisable dans le cadre de la lutte contre la COVID-19.
- Prêt à l'emploi.
- Sans rinçage.
- Formulation au pH neutre.
- Adapté aux domaines alimentaires ou non.
- Qualité alimentaire.

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique.

### ► Alimentarité :

VIRUVIT 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.

### CARACTÉRISTIQUES :

Etat : liquide

Densité : 0,89 +/- 0,01

Odeur : alcool

Couleur : incolore

pH : 7 +/- 0,5

Point éclair : 22°C (vase clos)

### MODE D'EMPLOI :

Voir tableau page 2.



### Unité de Recherches et de Fabrication

125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com

Site : www.dacd.com - S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565

APE 4671Z - N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)



# DACD

Partenaire · Chimie · Innovation



## ► Mode d'emploi du VIRUVIT :

Application	Dilution	Mode d'emploi
Désinfection des surfaces et matériels.	Prêt à l'emploi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pulvérisation sur surfaces : Consommation : 30 à 50 ml / m<sup>2</sup>.</li><li>- Traitement par trempage</li></ul> <p><u>Temps de contact :</u> 30 secondes à 5 minutes suivant l'activité biocide désirée.</p> <p><u>Température d'utilisation :</u> Ambiante.</p>

Sur les supports fragiles ou délicats, il est conseillé d'effectuer un essai au préalable et lors du traitement de la surface, d'essuyer après le temps de contact.

## ► Domaines d'utilisation :

S'utilise sur des surfaces ou des matériels préalablement nettoyés, selon les conditions et le plan d'hygiène.



### Industries agro-alimentaires :

- Viandes et produits carnés (tables, tapis, bacs, hachoirs, couteaux), poissons, salaisons, lait (tanks, petits matériels, pédiluves), oeufs, fromages, boissons (soutireuses, circuits), plats cuisinés, panification (boulangeries industrielles ou artisanales, minoteries), conserveries, ateliers alimentaires des grandes, moyennes et petites surfaces, la restauration traditionnelle et rapide, fruits et légumes, alimentations animales, ...



### Collectivités :

- Crèches, écoles, gymnases, salles de classes, tous bâtiments des administrations accueillant du public, salles d'attente, bureaux, toilettes, guichets, ...



### Transports :

- Intérieur des véhicules, camions, fourgonnettes, véhicules utilitaires, taxis, ambulances, camions frigorifiques, (grille de ventilation, sol, tapis, étagères, ...).



### Transports en commun :

- Bus, cars, métros, trains, tramways, avions, bateaux, ...



### Autres lieux :

- Magasins, salles de sports, lieux d'habitation, campings (mobil-homes, caravanes, ...), location de vélos, quads, motos, voitures, bateaux, jet skis, salles de spectacles, casinos, cinémas, théâtres, ...



### Climatisation :

- Traitement, nettoyage et désinfection des systèmes de climatisation, ventilation et des groupes froids.



## ► Propriétés biocides :

### - VIRUCIDIE

E.N. 14476 - 80 %, 30 secondes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 2.

Souche testée : *Virus Groupe A Influenza virus - H1N1*.

E.N. 14476+A1 - 80 %, 60 secondes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton). TP 2.

Souche testée : *Norovirus murin S99*.

E.N. 14476+A2 - 80 %, 5 minutes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton). TP 2.

Souche testée : *Adénovirus type 5 ATCC VR-5*.

E.N. 14476+A2 - 80 %, 30 secondes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton). TP 2.

Souche testée : *Virus de la Vaccine (Vacciniavirus modifié Ankara ATCC VR-1508), virus enveloppé*.

### - BACTERICIDIE

E.N. 1276 - 80 %, 5 minutes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 2, TP 4.

Souches testées : *Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, staphylococcus aureus*.

E.N. 13727+A2 - 80 %, 60 secondes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 2.

Souches testées : *Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, staphylococcus aureus*.

E.N. 13697 - 100 %, 60 secondes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine). TP 2, TP 4.

Souches testées : *Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, staphylococcus aureus, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogènes*.

### - LEVURICIDIE

E.N. 1650 - 80 %, 5 minutes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 4.

Souche testée : *Candida albicans*.

E.N. 13624 - 80 %, 60 secondes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 2.

Souche testée : *Candida albicans*.

E.N. 13697 - 100 %, 60 secondes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine). TP 2, TP 4.

Souche testée : *Candida albicans*.

### - FONGICIDIE

E.N. 1650 - 80 %, 5 minutes - 20°C - condition de propreté (0,3 gr/L d'albumine bovine). TP 4.

Souche testée : *Aspergillus brasiliensis*.

E.N. 13697 - 100 %, 60 secondes - 20°C - condition de saleté (3 gr/L d'albumine bovine). TP 2, TP 4.

Souche testée : *Aspergillus brasiliensis*.

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 l'emballage. Type de produit TP 2 (désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux). TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

## ► Recommandations :

Le rinçage systématique à l'eau potable des surfaces traitées et matériels d'application est facultatif (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 ; annexe I, section 1b), excepté pour les tuyauteries et autres systèmes clos.

En cas d'éclaboussures dans les yeux ou sur le visage, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Conservation uniquement dans le récipient d'origine dans un local frais et bien ventilé, à l'abri des rayons solaires directs et de l'humidité. Stocker à une température comprise entre 5°C et 30°C.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public.

Fiche de données de sécurité disponible gratuitement sur simple demande ou sur [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

*DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD 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.*



### Unité de Recherches et de Fabrication

125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : [contact@dacd.com](mailto:contact@dacd.com)

Site : [www.dacd.com](http://www.dacd.com) - S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565

APE 4671Z - N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)



**DACD**  
Partenaire · Chimie · Innovation

