

Nom du produit

Cire de carnauba, bio - type 1, utilisation limitée dans les aliments

Description du produit

100% cire de carnauba bio (blanchie à l'acide citrique), sans autres additifs, obtenue à partir des bourgeons de feuilles et des feuilles du palmier à cire brésilien Copernicia cerifera

INCI	Copernicia Cerifera Wax
CAS non.	8015-86-9
N° EINECS	232-399-4
Numéro de tarif douanier	1521 10 00

Certification

Certifié Ecogarantie - Contrôle BIO Certisys

Utilisation

Cosmétique biologique et naturelle, additif alimentaire E 903

Propriété sensorielle

apparence	Flocons jaunes
odeur	Produit typique, sans odeur désagréable
saveur	Produit typique, sans arrière-goût
Consistance (20°C)	solide
Point de fusion	82-86°C

Chiffres de fonctionnement chimiques et physiques :

Cendres sulfatées	%	< 0,25
Indice acide	mg KOH/g	2,0 - 7,0
Indice d'ester	meq O/kg ₂	71,0 – 88,0
Matières insaponifiables	%	50,0 – 55,0
Arsenic	ppm	< 3,0
Plomb	ppm	< 2,0
Mercur	ppm	< 1,0

Allergènes :

Est produit exclusivement à partir de matières premières pures et ne contient pas de protéines animales.

Pour plus d'informations sur les allergènes éventuellement présents, veuillez consulter la liste des allergènes spécifique au produit.

OGM

Sans OGM selon le règlement (CE) no. 834/2007

Non testé sur les animaux - BSE/TSE - végétalien :

Ce produit n'est pas testé sur les animaux, il est fabriqué à partir de matières premières végétales, il est donc végétalien et ne présente aucun risque d'ESB/EST.

Nanotechnologie - radiothérapie - matériaux CMR :

Ce produit n'a pas été irradié et ne contient pas de nanoparticules ou de substances cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques.

Polluants - contaminants :

Conformément aux dispositions légales en vigueur dans l'UE concernant les additifs alimentaires et à l'article 17 du règlement (CE) n° 1223/2009 relatif aux produits cosmétiques.

Fiche technique : cire de carnauba

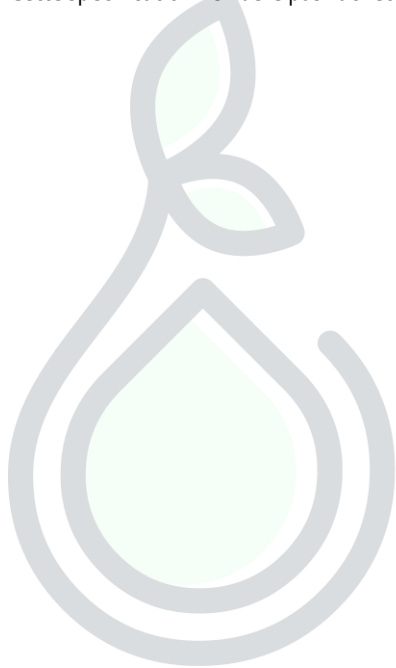
Stockage - durée de conservation

Stockage :	Au frais, au sec, à l'abri de la lumière, dans des emballages fermés et remplis de manière compétitive.
Durée de conservation :	Dans l'emballage d'origine, minimum de 48 mois à partir de la date de production.
Emballage :	Selon les réglementations légales en vigueur de la CE.

Information

En fonction des conditions agricoles et des espèces, les valeurs ci-dessus sont soumises à des fluctuations naturelles.

Cette spécification ne libère pas l'acheteur de nos produits de son devoir de diligence et de responsabilité.



Naturly.be