

## 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 <sub>2</sub>	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

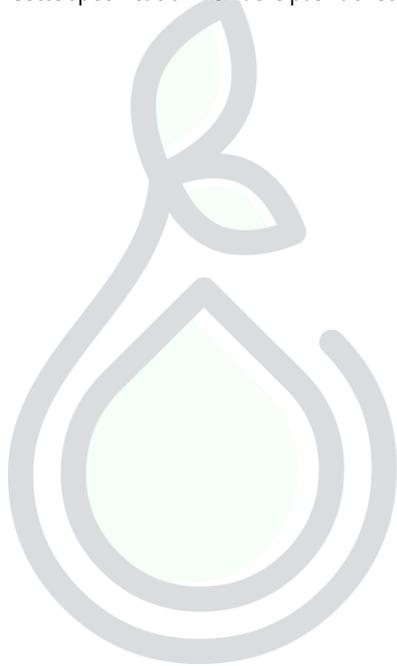
## Stockage - durée de conservation

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