

Nom du produit

Tocophérol, naturellement concentré - concentré de tocophérol mixte, sans OGM

Description du produit

Le produit est 100% naturel. L'extrait de tocophérol est produit à partir d'huile de soja sans OGM. L'extrait obtenu est mélangé à de l'huile de tournesol. Proportions : env. 70% d'extrait de tocophérol et env. 30% d'huile de tournesol.

INCI	CAS-Nr. / no.	N° EINECS / no.
Huile de graine d'hélianthus annuus	8001-21-6	232-273-9
α - tocophérol	59-02-9	-
β - tocophérol	16698-35-4	200-201-2
γ - tocophérol	54-28-4	233-466-0
δ - tocophérol	119-13-1	200-412-2
Numéro de tarif douanier	29362800	

Certification

Certifié Ecogarantie - Contrôle BIO Certisys

Utilisation

Cosmétiques biologiques et naturels

Produit alimentaire naturel autorisé par le fabricant en tant qu'additif alimentaire E 306 conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 et au règlement (UE) n° 231/2012 et en tant que complément alimentaire par le règlement (CE) n° 1170/2009.

Informations sur le dosage :

Nous recommandons de tester avec plusieurs quantités différentes entre 300 et 2000 ppm, ce qui équivaut à 0,03 à 0,2 % sur la base de la teneur en matières grasses.

Propriété sensorielle

apparence	Brun rouge
odeur	Typique Produit, sans odeur désagréable
Consistance (20°C)	liquide

Chiffres de fonctionnement chimiques et physiques :

densité relative / relative density (25°C)	-	0,920 - 0,980
Viscosité / viscosity (60°C)	cP	80,0 - 210,0
indice d'acidité / acid value	mg KOH/g	< 4,0
tocophérol total / mixed tocopherols	mg/g	> 700
α - tocophérol	mg/g	< 140
β - tocophérol	mg/g	< 70
γ - tocophérol	mg/g	350 - 490
δ - tocophérol	mg/g	70 - 210

Fiche Technique : Tocophérol

Solubilité / solubility :

Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'éthanol, les graisses animales et les huiles végétales, les huiles essentielles et minérales, miscible avec les solvants organiques.

effet

L'une de ses principales fonctions est celle d'un antioxydant soluble dans les lipides, capable de protéger les acides gras polyinsaturés des lipides membranaires, des lipoprotéines et des graisses de dépôt contre l'oxydation (peroxydation lipidique). Les radicaux libres attaquent les doubles liaisons des acides gras des membranes cellulaires et organiques. Le tocophérol agit comme un capteur de radicaux en devenant lui-même un radical inerte, car stabilisé par un mésomère. Le radical tocophérol est ensuite réduit en formant un radical ascorbate. Le radical ascorbate est régénéré à l'aide du glutathion (GSH). Deux monomères (GSH) sont alors oxydés en un dimère (GSSG).

stabilité

La vitamine E est relativement stable à la chaleur. Même après avoir été chauffée pendant plusieurs heures jusqu'à 180 °C (par exemple lors d'une friture), les pertes sont restées dans une fourchette de 15 % à 60 %. Les huit isomères de la vitamine E ont tous une influence nettement positive contre la formation de produits d'oxydation indésirables. Plus la température est basse et plus le chauffage est court, plus la vitamine E est conservée. /

La vitamine E est relativement stable à la chaleur. Même après plusieurs heures de chauffage jusqu'à 180 °C (par ex. lors d'une friture profonde), les pertes sont restées dans la fourchette de 15% à 60%. Les huit isomères de la vitamine E ont une influence clairement positive contre la formation de produits d'oxydation indésirables. Plus la température est basse et plus le temps de chauffage est court, plus la vitamine E est préservée.

OGM

Sans OGM selon le règlement (CE) n° 1829/2003

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

Ce produit n'est pas testé sur les animaux, il est fabriqué à partir de matières premières végétales, donc vegan et donc sans 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 réglementations légales en vigueur en Allemagne et en conformité avec les limites établies dans EP (Pharmacopoea Europaea) et USP (United States Pharmacopeia) pour les solvants. Ce produit est également conforme à la directive 2009/32/CE.

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, au minimum 36 mois après 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.

