

乳酸杆菌发酵溶胞产物

- 1. 由乳酸杆菌进行缓慢发酵后,所获得的胞内和胞外产物的总和。富含乳酸/乳酸盐,多种维生素和乳蛋白为主的蛋白和氨基酸以及细胞释放的多糖粘液成分。营养均衡,抑制自由基、改善水油失衡的肤质,有综合调理作用。
- 2. 成分表

INCI 名	CAS	量(%)	备注
水	7732-18-5	То 100	溶剂
乳酸杆菌发酵溶胞产物		0. 5-1. 5	功效物质
对羟基苯乙酮	99-93-4	0. 5	防腐剂
1,2-己二醇	6920-22-5	0. 5	

3. 技术要求

3.1. 感官指标

	项目	指 标 要 求
	外观	半透明液体
感官指标	颜色	乳白色
	气味	特征性气味

3.2. 理化指标

指标名称	指 标 要 求
pH (20℃)	4. 5-7. 0
固形物含量	0. 5%–1. 5%

3.3. 卫生指标

	指标名称	指标要求
	菌落总数/(CFU/ml)	≤500
	耐热大肠菌群/(CFU/ml)	不得检出
	铜绿假单胞菌/(CFU/ml)	不得检出
	金黄色葡萄球菌/(CFU/ml)	不得检出
卫生指标	霉菌和酵母菌总数/(CFU/ml)	≤100
	汞/ (ppm)	≤1
	砷/ (ppm)	€2
	铅/ (ppm)	≤10
	镉/(ppm)	€5