

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **E.GLICERICO MIRTILLO BACCHE U.C. PE**
Product **BLUEBERRY GLYCERIC EXTRACT U.C. PE**

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf. - Lim. Sup. Lower Lim. - Upper Lim.	u.m.
Nome botanico <i>Botanical name</i>		Vaccinium myrtillus L.	
Nome INCI EU <i>INCI EU name</i>		Glycerin, Aqua, Vaccinium myrtillus Fruit Extract	
Nome INCI USA <i>INCI USA name</i>		Glycerin, Water, Vaccinium myrtillus Fruit Extract	
Numero CAS <i>CAS Number</i>		56-81-5, 7732-15-5, 84082-34-8	
Numero EINECS/ELINCS <i>EINECS/ELINCS number</i>		200-289-5, 231-791-2, 281-983-5	
Sito produttivo <i>Production site</i>		Italia <i>Italy</i>	
Parte della pianta <i>Botanical part</i>		Bacche <i>Berries</i>	
Aspetto <i>Appearance</i>		Liquido <i>Liquid</i>	
Odore <i>Odour</i>		Caratteristico <i>Characteristic</i>	
Colore <i>Colour</i>		Rosso - Viola <i>Red - Violet</i>	
Acqua (K.F.) <i>Water (K.F.)</i>	AN 4	<=30,0	%
Densità a 20° C <i>Density (20°C)</i>	AN 6	1,050 - 1,250	g/ml
pH (sol 10%)	AN 2	3,0 - 5,5	

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **E.GLICERICO MIRTILLO BACCHE U.C. PE**
Product **BLUEBERRY GLYCERIC EXTRACT U.C. PE**

Conservanti <i>Preservatives</i>		Phenoxyethanol 0.45 %, Ethylhexylglycerin 0.05 %, Tetrasodium glutamate diacetate 0.047 %	
Solubilità in acqua <i>Water solubility</i>		Solubile <i>Soluble</i>	
Conta batterica totale (*) <i>Total bacterial count (*)</i>		<=100	CFU/g
Lieviti e muffe (*) <i>Yeasts and moulds (*)</i>		<=10	CFU/g
E. Coli		Assente in 1 g <i>Absent in 1 g</i>	
S. Aureus		Assente in 1 g <i>Absent in 1 g</i>	
P. Aeruginosa		Assente in 1 g <i>Absent in 1 g</i>	
Candida Albicans		Assente in 1 g <i>Absent in 1 g</i>	
Revisione Capitolato <i>Specification Revision</i>		2	
Data Approvazione <i>Approval Date</i>		23/02/2022	

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **E.GLICERICO MIRTILLO BACCHE U.C. PE**
Product *BLUEBERRY GLYCERIC EXTRACT U.C. PE*

(*) Tutti i limiti devono essere interpretati con "2X valore indicato", in accordo con la Ph.Eur.
(*) All the limits must be interpreted as "2X reported value ", according to Ph.Eur.

COMPOSIZIONE INCI / INCI COMPOSITION:

Glycerin	A
Aqua	B
Vaccinium myrtillus Fruit Extract	C

LEGENDA / INDEX:

A Superiore al 50 % - Above 50 %
B Compreso tra 25 % e 50 % - Between 25 % and 50 %
C Compreso tra 10 % e 24,9 % - Between 10 % and 24,9 %
D Compreso tra 5 % e 9,9 % - Between 5 % and 9,9 %
E Compreso tra 1 % e 4,9 % - Between 1 % and 4,9 %
F Compreso tra 0,1 % e 0,9 % - Between 0,1 % and 0,9 %
G Inferiore a 0,1 % - Below 0,1 %

Preparato per uso cosmetico.
Product for cosmetic use.

Il prodotto, essendo un estratto di frutta, nel tempo tende a perdere la colorazione tipica e ad assumere un colore giallo.
As the product is obtained starting from fruit, during time it tends to lose its characteristic colour, becoming yellow.

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell