

## HIDROLIZADO DE PROTEINAS DE TRIGO

**CÓDIGO:** TRI-1

Fecha de última revisión: 13.09.2017

**INCI name:** HYDROLYZED WHEAT PROTEIN

**CARACTERÍSTICAS:** Hidrolizado enzimático de glúcidos y proteínas de la trigo totalmente soluble en agua. (Contiene glúcidos, aminoácidos, péptidos de bajo peso molecular obtenidos bajo digestión controlada).

**COMPONENTES (NOMENCLATURA INCI)**
**% (peso)**
**CAS #**

Hydrolyzed Wheat Protein

98,500

94350-06-8

**Conservantes:**  
Phenoxyethanol

1,500

122-99-6

<b>Aspecto:</b>	Líquido translúcido a levemente opalescente. Ausencia de materia extraña
<b>Color:</b>	Pardo
<b>Olor:</b>	Característico
<b>Solubilidad:</b>	Agua: miscible Glicerina: miscible Propilenglicol: miscible Surfactantes: miscible
<b>pH: (USP XXVII)</b>	5,00 - 7,00 (USP XVII) (a 25°C)
<b>Residuo Seco:</b>	7 gr.% mínimo. (0,5 gr 110 °C, 1 hora)
<b>Densidad</b>	0,980 – 1,110 gr/ml. (Picnometría: USP XXVII) (a 20°C)
<b>Kjeldhal (Nitrógeno total)</b>	0,50 % mín.
<b>Péptidos y proteínas (hidrolizados):</b>	3,00% mín.
<b>Índice de Refracción:</b>	1,330 - 1,380 (Refr. Abbe, a 20°C)
<b>Control microbiológico:</b>	Mesófilos aerobios: < 200 UFC/gramo. Hongos: < 20 UFC/gramo. Ausencia de patógenos

**Conservar refrigerado en heladera (5-15°C). No congelar. Mantener alejado de la luz.**

**USO COSMÉTICO EXTERNO**