

## PROTEINA DE LECHE NUTRITIVO, HUMECTANTE, SUAVIZANTE, ANTI-IRRITANTE

**CÓDIGO:** PROMILK-2

Fecha de última revisión: 02.12.2020

**INCI name:** HYDROLYZED MILK PROTEIN

**CARACTERÍSTICAS:** Aminoácidos y péptidos obtenidos a partir de la hidrólisis enzimática de proteínas de leche de origen bovino.

**COMPONENTES (NOMENCLATURA INCI)**

**% (peso)**

Hydrolyzed Milk Protein CAS # 92797-39-2

98,500

**Conservantes:**

Phenoxyethanol CAS # 122-99-6

1,500

<b>Aspecto:</b>	Líquido translúcido a ligeramente opalescente. Ausencia de materia extraña.
<b>Color:</b>	Ámbar-amarillento a marrón.
<b>Solubilidad:</b>	Agua: miscible Glicerina: miscible Propilenglicol: miscible Surfactantes: miscible
<b>pH: (USP XXVII)</b>	5,00 - 7,00 (a 25°C) (USP XVII)
<b>Residuo Seco:</b>	20 gr.% mínimo. (0,5 gr. 110 °C, 1 hora)
<b>Kjeldhal (Nitrógeno total)</b>	0,780 % mín. (aprox. 5% proteína total hidrolizada –mínimo-).
<b>Densidad</b>	1,050-1,100 (Picnometría: USP XXVII) (a 20°C)
<b>Peso Molecular</b>	800 a 1500 Dalton (SDS PAGE / Patrones de peso molecular de referencia, Hexapéptido-3 y Precision Plus Protein dual XTRA Std. Biorad)
<b>Índice de Refracción:</b>	1,3500 - 1,3800 (Refr. Abbe, a 20°C)
<b>Control microbiológico:</b>	Mesófilos aerobios: menos de 200 UFC/gramo. Hongos: menos de 20 UFC/gramo. Ausencia de patógenos

**Conservar en lugar fresco (preferentemente en heladera entre 5-15°C). No congelar. Mantener alejado de la luz.**

“La Argentina fue declarada país libre de BSE por la Organización Internacional de Epizootias (OIE) (Máximo status de seguridad alcanzable). Resolución 27 de la Comisión Científica de Animales Terrestres (París, Francia, 74 Asamblea Anual, 2006)”

**USO COSMÉTICO EXTERNO**