

# JELLY WATER

<b>FASE</b>	<b>INGREDIENTI</b>	<b>FORNITORE</b>	<b>INCI</b>	<b>(wt-%)</b>
<b>A</b>	<b>RICE FERMENT G</b>	<b>Maruzen Pharmaceuticals</b>	<b>Saccharomyces/Rice Ferment Filtrate, Pentylene Glycol, Ethylhexylglycerin</b>	<b>88.00</b>
	<b>DIGLYCERIN S MB</b>	<b>Sakamoto Yakuhi Kogyo</b>	<b>Diglycerin</b>	<b>1.00</b>
	<b>INA KANTEN CS- 310TR</b>	<b>Ina Food Industry</b>	<b>Agar</b>	<b>0.30</b>
<b>B</b>	<b>PHENOXYETHANOL</b>		<b>Phenoxyethanol</b>	<b>0.10</b>
	<b>CARBOPOL® ULTREZ 20</b>	<b>Lubrizol</b>	<b>Carbomer</b>	<b>0.10</b>
<b>C</b>	<b>SODIUM HYDROXIDE 5% SOL.</b>		<b>Sodium Hydroxide, Water</b>	<b>0.50</b>
<b>D</b>	<b>RICE FERMENT G</b>	<b>Maruzen Pharmaceuticals</b>	<b>Saccharomyces/Rice Ferment Filtrate, Pentylene Glycol, Ethylhexylglycerin</b>	<b>9.00</b>
	<b>TRANEXAMIC ACID NK</b>	<b>Maruzen Pharma- ceuticals</b>	<b>Tranexamic Acid</b>	<b>1.00</b>
			<b>Total</b>	<b>100,00</b>

1/ Mettere la fase A in un recipiente e riscaldare a 80°C.

2/ Aggiungere la fase B alla fase A, mescolare.

3/ Neutralizzare la fase (A+B) con la fase C.

4/ Aggiungere la fase D, mescolare.

5/ Eliminare le bolle d'aria sotto vuoto e versare in un contenitore adeguato.