

SENSORY CREAM

PHASE	INGREDIENTS	PROVIDER	INCI	(wt-%)
A	QUICK KONJAC TR	Ina Food Industry	Glucomannan	0,10
	GLYCERIN		Glycerin	3,0
	PURIFIED WATER		Water	47,55
B	DPG		Dipropylen Glycol	4,50
	DIGLYCERIN S MB	Sakamoto Yakuin Kogyo	Diglycerin	1,00
	S FACE S-1001P MB	Sakamoto Yakuin Kogyo	Polyglyceryl-10 Stearate	1,50
	EDTA-2NA		Disodium Edta	0,05
	PHENOXYETHANOL		Phenoxyethanol	0,50
	SODIUM CITRATE	Komatsuya	Sodium Citrate	0,10
	NOMCORT Z 2% DISP.	Nisshin Oillio	Xanthan Gum, Water	5,00
	1,3-BG		Butylene Glycol	3,00
C	O.D.O	Nisshin Oillio	Caprylic/Capric Triglyceride	10,50
	ISOSTEARIC ACID EX	Kokyu Alcohol zogyo	Isostearic Acid	1,00
	KALCOL 6098	Kao Corporation	Cetyl Alcohol	5,00
	KALCOL 8098	Kao Corporation	Stearyl Alcohol	1,00
	CROPURE OL-LQ-(JP)	Croda Japan	Olea Europaea (Olive) Fruit Oil	1,00
	SALACOS HS-6C	Nisshin Oillio	Polyhydroxystearic Acid	0,50
	COSMOL 43V	Nisshin Oillio	Polyglyceryl-2 Triisostearate	1,00
	SLP-WHITE H	Tsuji Oil Mills	Hydrogenated Lecithin	1,50
D	PURIFIED WATER		Water	10,00
	RE:LAMEIL	Tribauté	Glycolipids	0,20
E	SOYAMINE	Tribauté	Glycin Soja (Soybean) Germ Extract, Water, Butylene Glycol	2,00
Total				100,00

1/ Pesare la fase A e scioglierla per riscaldamento. Aggiungere la fase B alla fase A.

2/ Pesare la fase C in un altro recipiente e scioglierla per riscaldamento. Lo stesso vale per la fase D senza riscaldamento. Aggiungere la fase C in A+B e omogeneizzare ad alta temperatura.

3/ Raffreddare il lotto a 40-45° e aggiungere le fasi D ed E in A+B+C, mescolando.

4/Raffreddare il lotto a temperatura ambiente.