

FICHA TÉCNICA

Harina de Coco ECO

INCI: Cocos nucifera fruit powder

CAS Nº: 8001-31-8

EINECS / ELINCS: 232-282-8

Descripción : Harina de coco 100% natural sin conservantes ni aromas artificiales De Agricultura Ecológica

Origen / organización CJ : Maussawa / Sri Lanka

Ingredientes: Harina de coco rica en fibra (45-60g por 100g.), 8 aminoácidos esenciales, con un índice glucémico (IG) muy bajo: 35. Bajo en azúcares (14% contra 70% de otras harinas con más almidón). También contiene selenio (antioxidante), magnesio, calcio y hierro. Su sabor es delicado, no es fuerte, y sutilmentedulce.

Proceso de extracción: Después de extraer el aceite de la pulpa del coco, se seca la pulpa y luego se desgrasa por presión. Después se muele finamente, hasta convertirla en harina.

Harina de coco se obtiene del fruto de la palmera de Coco nucifera, actúa como un agente emoliente y anti-envejecimiento. Es rico en ácido láurico (ácido graso), vitaminas, minerales, fibra y aminoácidos. Posee una alta carga de calcio, potasio y magnesio, así como muchos electrolitos. Añade flexibilidad a la piel y proporciona hidratación y brillo al cabello dañado. La harina de coco encuentra aplicación en la formulación de productos cosméticos.

Agente Anti-envejecimiento / Agente Emoliente / Da brillo / luminosidad / Es hidratante

Aplicación en:

- Lociones corporales y faciales
- Champús y acondicionadores capilares
- Productos de higiene
- Exfoliantes corporales y faciales
- Mascarillas corporales, faciales y capilares
- Espesante en soluciones cosméticas
- Jabones

ENSAYOS

PARÁMETRO / ESPECIFICACIÓN

Aerobic plate count: <500 CFU/g

Coliform: <10 CFU/g

E.coli: <10 CFU/g

E.coli O157:H7: Negative/25g

Listeria: Negative/25g

Salmonella: Negative/25g

Staphylococcus aureus: <10 CFU/g

Yeast & Mold: <= 100 CFU/g

Gluten: <20 ppm

OBSERVACIONES: Producto libre de Gluten y no alergénico. No irradiado. GMO Conforme Dir (EC) 1829/2003 y 1830/2003.

CONSERVACIÓN: Envase bien cerrado Proteger de la luz y humedad.