

EXOalc 1618 pastylki

| | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NAZWA CHEMICZNA | Alkohole C16-C18 |
| NAZWA INCI | Cetearyl Alcohol |
| NUMER CAS | 67762-27-0 |
| FUNKCJA | Emulgator |
| WYMAGANIA TECHNICZNE | <p>Wygląd zewnętrzny w temperaturze (20÷25)°C białe, woskowate ciało stałe w formie pastylek</p> <p>Barwa w skali Hazena..... max. 10</p> <p>Liczba kwasowa, mg KOH/g 0,0 ÷ 0,1</p> <p>Liczba zmydlenia, mg KOH/g 0,0 ÷ 1,0</p> <p>Liczba hydroksylowa, mg KOH/g 210 ÷ 220</p> <p>Woda, %(m/m) max. 0,3</p> <p>Dystrybucja węglowa</p> <p>C14, % m/m 0 ÷ 3</p> <p>C16, % m/m 22 ÷ 32</p> <p>C18, % m/m 66 ÷ 76</p> <p>C20, % m/m 0 ÷ 3</p> |
| DANE INFORMACYJNE | <p>Liczba jodowa, g I₂/100 g max. 0.5</p> <p>Liczba karbonylowa, mg/kg max. 150</p> <p>Temperatura krzepnięcia, °C 50 ÷ 54</p> |
| ZASTOSOWANIE | <p>ExoAlc 1618 jest alkoholem cetylostearylowym pochodzenia naturalnego w formie pastylek. Produkt jest łatwym w stosowaniu składnikiem emulsji kosmetycznych takich jak kremy, lotiony i środki do pielęgnacji włosów. Produkt spełnia funkcję emolientu emulgatora i zagęstnika.</p> |