

NOVAQ10[®]

Distribution:

PHAONA

Kemp House - 152 City Road
London EC1V 2NX - Greay-Britain
Phone: +33 (0)6 83 16 60 78



Fiche technique du produit

Hydro et liposoluble 22% Coenzyme Q10 solubilisation

| | |
|---|--|
| N° d'article | Q 1022 |
| Ingrédients | a) émulsifiant b) Coenzyme Q10 ubiquinone d'origine naturelle CAS N°. 303-98-0 |
| Informations sur le produit | Le produit (concentré) est une solubilisation avec une structure micellaire naturelle |
| Caractéristiques techniques du produit | |
| Description | |
| Solubilisate pur | Visqueux, orange, transparent à 55°C |
| Solubilisate dilué dans l'eau (1:50) | Jaune/orange, claire, solution transparente |
| Contenue de Coenzyme Q10 | Min. de 22% de Coenzyme Q10 enfermée dans les micelles - méthode: HPLC |
| Densité | 1.0 -1.1g/cm ³ (20°C) méthode:aréomètre |
| Turbidité | ≤ 50 FNU (sur une échelle 0,01 - 1100 FNU) dilué dans l'eau (1:50); méthode: turbidiamètre selon la norme EN ISO 7027 |
| Valeur PH | 6-8 dilué dans l'eau (1:50) méthode: détermination potentiométrique |

Microbiologie

| | |
|-------------------------------------|---|
| Le nombre total de plaques aérobies | ≤ 1000/g |
| Les levures et les moisissures | ≤ 100/g |
| E.Coli | négative dans 1 g |
| Coliformes | négative dans 1 g Ph.Eur., JP (version pertinente) |
| Stockage | Dans un endroit sombre et frais (moins de 25°C) |
| Durée de vie minimum | 30 mois (non ouvert dans son contenant original) |
| Applications | Compléments alimentaires (ampoules), boissons, cosmétiques |
| Annotations de traitement | Le soluté est soluble dans l'eau et la graisse Avant les traitements futurs telles que le mélange avec de l'eau, la solubilisation et l'eau doivent être chauffés à 55° C (100° C max). Le premier mélange doit être préparé exactement dans un rapport de 1 partie soluté et 6 parties d'eau. Le mélange aqueux peut ensuite être dilué avec les rapports et à toute température souhaités. Remarque: pendant le processus de mélange, le soluté doit être mélangé et remué dans l'eau et non vice versa. Les dispositions légales nationales et internationales doivent être respectées. |

Ce Q10 est absolument naturel - il s'agit d'un procédé de la production du Q10 par fermentation continue à l'aide de bactéries.

Le procédé de fermentation de levure et de bactérie résulte en une Coenzyme Q10 à la configuration tout-trans, ce qui signifie qu'elle est identique à la Coenzyme Q10 naturelle que l'on trouve dans la viande, le poisson et d'autres produits naturels;

Les micelles mesurent environ 30 nm de diamètre et ils se produisent naturellement (si les ingrédients naturels sont mélangés dans les bonnes quantités).

Comme ils se dissolvent dans le corps en substances dégradables et leurs propriétés ne sont pas déterminées par leur taille, ils ne sont pas considérés comme des nanomatériaux ou nanoparticules. Il s'agit donc d'un produit naturel.