

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 5% Coenzyme Q10 solubilisation

N° d'article	Q 405
Ingrédients	a) émulsifiant mélangé b) Tryglycérides chaine moyenne CAS-N°. 73 398-61-5 c) Coenzyme Q10 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 37°C
Solubilisate dilué dans l'eau (1:50)	Jaune/orange, claire, solution transparente
Contenue de Coenzyme Q10	Min. de 5% de Coenzyme Q10 ubiquinone 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: néphélométrie 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 Méthode: Ph.Eur.
Stockage	Dans un endroit sombre et frais (moins de 25°C)
Durée de vie minimum	24 mois (non ouvert dans son contenant original)
Applications	Compléments alimentaires (gélules), cosmétiques
Annotations de traitement	La solubilisation 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 37° C (70° C max). Le premier mélange doit être préparé exactement dans un rapport de 1 partie soluté et 2 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.