TDS · ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Гідролізат протеїнів Макадамії, 1 л

Артикул: K10028 · **INCI:** Hydrolyzed Macadamia Protein
Документ № TDS-26556-UA-2611 · **Редакція:** 11.2026

Сторінка продукту

1 Загальна інформація

Найменування	Гідролізат протеїнів Макадамії, 1 л
Артикул	K10028
Тип продукту	Гідролізат протеїнів (косметичний інгредієнт)
INCI	Hydrolyzed Macadamia Protein
Синоніми	гідролізований протеїн макадамії, гідролізат протеїнів макадамії, Hydrolyzed Macadamia Protein

2 Технічні характеристики

Вид	світла або світло-жовта рідина
Колір	від світло-жовтого до рожевого
Розчинність	в воді в будь-яких концентраціях
Густина	0,9–1,3 г/см³
pH	5,0–6,5
Запах	характерний
Фасовка	1 літр

3 Застосування та дозування

Сфери застосування	• засоби для догляду за шкірою обличчя та тіла • засоби для догляду за волоссям • професійна та декоративна косметика
Рекомендоване дозування	мицеллярная вода і демакіяж - 3-6%, гелі, емульсії - 2-4%, сироватки - 10%, шампуні і кондиціонери - 5-7%, альгінатние і глиняні маски - 10%, турбота про сухих п'ятах - 10%
Сумісність	Сумісний з більшістю косметичних інгредієнтів. Рекомендується перевірити стабільність у готовій рецептурі.

4 Зберігання та упаковка

Умови зберігання	Зберігати в сухому прохолодному приміщенні, в герметично закритій тарі, берегти від світла.
Термін придатності	до 10.2028 у закритій оригінальній упаковці
Упаковка	герметична оригінальна тара (флакон, банка або пакет) / тара для транспортування

Контроль якості: кожна партія перевіряється на відповідність кольору, вигляду та розміру часточок еталонному зразку.

Затверджено: відділ якості · Мыло-Опт

Дата редакції: 11.2026