



FICHA TÉCNICA

LA REDOMA CREATIVA
c/Balanzó i Boter nº10 Local C 3º
Mataró (Barcelona) - 937997399

Hidrolato de TÉ VERDE Ecológico

Método de obtención: Destilación por arrastre con vapor de agua durante la destilación de las hojas del té verde (*Camellia sinensis* L.) y adición de conservante.

Parte destilada: hojas

Cultivo de procedencia: planta orgánica

Nombre científico de la planta destilada: *Camellia sinensis* L.

Calidad:

99.4% del total de ingredientes son de Agricultura Ecológica.

0,6% conservado con Benzyl Alcohol y Dehydroacetic Acid, aceptados por certificadoras ecológicas.

Denominación INCI: Camellia Sinensis Leaf Water, Benzyl Alcohol, Dehydroacetic Acid, Water.

Sinónimos: Agua de té verde, hidrodestilado de té verde. Camellia Sinensis (Green Tea) Leaf Water.

Descripción química: Hidrolato (agua destilada de planta aromática). Sustancia natural compleja consistente en agua destilada y la parte hidrosoluble de la esencia de la planta destilada que se ha arrastrado con la destilación.

Composición química: El hidrolato de té verde es obtenido por destilación al vapor de las hojas de la planta del Té Verde (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze, Teáceas) y posterior adición de conservantes aptos en cosmética natural.

COMPONENTE	CAS Nº	EC Nº	%
Camellia Sinensis Leaf Water	CAS Nº: 84650-60-2	EC Nº: 283-519-7	99,4%
Benzyl Alcohol	CAS Nº: 100-51-6	EC Nº: 202-859-9	0.51 - 0.534%
Dehydroacetic Acid	CAS Nº: 520-45-6	EC Nº: 208-293-9	0.046 - 0.05%
Aqua (Water)	CAS Nº: 7732-18-5	EC Nº: 231-791-2	0.018 - 0.036%

Alérgenos según directiva UE 2003/15/CE: Benzyl Alcohol. También es posible encontrar linalol y trazas de limoneno (no determinados, pero, según la bibliografía consultada (*1) posiblemente presentes en muy pequeñas cantidades):

Estas sustancias pueden aparecer en la porción hidrosolubilizada de la esencia (máximo esperable contenido de esencia total: 0,1 %.

Máximo contenido esperable de:

- Linalol: <0,035%;
- Limoneno: <0,00035%

Propiedades organolépticas:



FICHA TÉCNICA

LA REDOMA CREATIVA
c/Balanzó i Boter n°10 Local C 3°
Mataró (Barcelona) - 937997399

Aspecto: líquido ligeramente turbio

Color: incoloro

Olor: característico, herbal, seco, ligeramente ahumado.

PH: 3-5

Punto de inflamación: sin datos

Índice de refracción: 1,33-1,34

Densidad relativa (20°C): 0,99-1,01 g/ml

Microbiología:

AEROBIOS TOTALES <1000 cfu/g

HONGOS Y LEVADURAS <100 cfu/g

Ausencia de Candida albicans, Pseudomonas aeruginosa y Staphylococcus aureus.

Solubilidad: es soluble en alcohol, agua y glicerina vegetal.

Usos*: materia prima para formulación cosmética. Puede usarse en un amplio rango de %, según finalidad del preparado.

Puede incorporarse en formulaciones de agua facial o loción tónica, emulsiones, geles faciales o geles de baño.

Añadir a la fase acuosa de las preparaciones.

TOXICIDAD:

No considerado tóxico ni irritante para los usos previstos en este documento ni en las dosis habituales de uso.

Posibles alérgenos: ver apartado anterior.

ALMACENAMIENTO

Los hidrolatos son sensibles a la contaminación, especialmente cuando la temperatura ambiente es elevada (>22°C) o cuando se manipulan inadecuadamente. Extreme las precauciones de higiene para trabajar con este ingrediente. Mantener en lugar fresco y, una vez abierto, mantener en nevera.

Una vez abierto, la vida media del producto se reducirá a un máximo de 6 meses, reducible o prolongable según la forma de manipulación y conservación. Si detecta cambios en la apariencia o un olor desagradable, evite su uso.

NOTA: Este documento es el resultado del control de calidad de La Redoma Creativa, el boletín de análisis se basará en los boletines ofrecidos por el proveedor del lote especificado en el momento de la recepción de la mercancía. Esto no exime al cliente de realizar los controles de calidad que requiera el producto al recibirlo.

*Ni los datos ni las propuestas de uso implicarán ningún garantía legalmente vinculante de que el producto tiene un propósito específico. No nos hacemos responsables del uso, almacenamiento o manipulación inadecuados de los productos suministrados.

Beatriz Lavado Cumplido
Técnica, bióloga

FECHA DE REVISIÓN: mayo 2022
VERSIÓN:2

(*1) J.S. Zhou, S.D. Lv, M. Lian, C. Wang and Q.X. Meng. "Comparison of the Volatile Compounds among Different Production Regions of Green Tea using Simultaneous Distillation Extraction Coupled with Gas Chromatography-mass Spectrometry". Advance Journal of Food Science and Technology 7(8): 607-613, 2015 ISSN: 2042-4868; e-ISSN: 2042-4876 - Maxwell Scientific Organization, 2015