

SCHEDA TECNICA di BAVA DI LUMACA MICROFILTRATA

Origine – provenienza dei molluschi: da allevamenti presenti in Italia, UE ed Extra UE che seguono il **Disciplinare Chiocciola Metodo Cherasco***.

Ingredienti (INCI)

Snail Secretion Filtrate, Citric Acid, Sodium Benzoate, Potassium Sorbate.

Reach

Bava di lumaca	N.D.
Sodio Benzoato	01-2119460683-35-0000
Potassio sorbato	N.D.
Acido citrico F.U. E 330	01-2119457026-42

Quali - Quantitative Formula

RAW MATERIALS	%
SNAIL SECRETION FILTRATE	A
CITRIC ACID	G
SODIUM BENZOATE	0,20
POTASSIUM SORBATE	0,20

WE COMMUNICATE THE RANGE ACCORDING TO THE STATEMENTS FDA CRMCS (Food and Drug Administration Composition Statement): A>50%; 25%<B<=50%; 10%<C<=25%; 5%<D<=10%; 1%<E<=5%; 0,1%<F<=1%; G<=0,02%

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Liquido parzialmente viscoso, da trasparente ad appena opalescente. L'aspetto del liquido, per le peculiarità del prodotto, è caratterizzato dalla presenza di materiale viscoso che si definisce come eventuale deposito naturale e ne certifica la sua qualità.
Colore	Colore dal chiaro a leggermente giallo paglierino. Tendenza naturale all'imbrunimento in caso di ossidazione.
Odore	Caratteristico acidulo (aroma spiritoso).

* <https://www.istitutodielicoltura.it/il-disciplinare-del-metodo-chiocciola-di-cherasco/>

Caratteristiche Chimico - Fisiche

Solubilità	solubile in acqua, in soluzioni idroalcoliche (limitata), idroglicoliche, idrogliceriche e nei tensioattivi, insolubile in olii.		
pH	2,40 – 4,00	TMC001 Rev.0 del 02/05/2017	Unità di pH
Densità	1,00 – 1,30	UNI 26003:1995	g/ml
Indice di rifrazione	1335- 1345	Rifrattometrico	
Residuo secco (105°C, 1h)	1,4 – 6,0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 7 Met B	g/100g
Idrossiprolina	0,3 – 0,8	M.I.M. 0:2016 Rev.	011216/H
Collagene	2,0 – 2,6	M.I.M. 011216/H Rev. 0:2016	% m/m
Proteine	0,050 – 0,20	ISO1871:2009	g/100g
Mucopolisaccaridi	1,0 – 2,0	Gravimetria	g/100 g
Elastina	0,50 -0,60		%
Acido glicolico	12520	(J.Chrom. A, 1322, 99.49-53,2013)	mg/kg
Allantoina	527	(J.Chrom. A, 1322, 99.49-53,2013)	mg/kg
Magnesio (Mg)	515	M.I.M. 110315/A Rev. 0:2015	mg/kg
Acido D-lattico	<10,0	M.I.M. 01216/A Rev. 0:2016	mg/kg
Acido L-lattico	<10,0	M.I.M. 01216/A Rev. 0:2016	mgKg
Antiproteasi	0,50 – 1,50	M.I.M. 01216/A Rev. 0:2016	mU/l
Manganese (Mn)	<1	M.I.M. 110315/A Rev. 0:2015	mg/kg
Vitamina B1 (Tiamina)	0,7 – 1,0	M.I.M. 010611/A Rev. 0:2011	mg/kg
Vitamina A	25 – 35	Rapporti pag. 137 ISTISAN 96/34	u.i./kg
Vitamina C	0,05 – 0,1	M.I.M 050911/A Rev. 0:2011	mg/kg
Vitamina E	0,4 – 0,8	Rapporti pag. 137 ISTISAN 96/34	mg/kg
Vitamina B6	25 – 35	Rapporti pag. 137 ISTISAN 96/34	mg/kg

Caratteristiche Microbiologiche

Conta batteri mesofili aerobi	<100	UNI EN ISO 21149:2017	UFC/g
Conta lieviti	< 10	UNI EN ISO 1612:2017	UFC/g
Conta muffe	< 10	UNI EN ISO 1612:2017	UFC/g
Candida albicans	Assente	UNI EN ISO 18416:2016+ec 1-2017	UFC/g
Escherichia coli	Assente	UNI EN ISO 21150:2016	UFC/g
Staphylococcus aureus	Assente	UNI EN ISO 22718:2016	UFC/g
Salmonella in 10 gr Ph.Eur	Assente	Ph. Eur. 2.6.13 curr.ed.	in 10 g
Listeria monocytogenes in 10 gr	Assente	UNI EN ISO 11290-1:2017	in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Assente	UNI EN ISO 22717:2016	UFC/g



Determinazione dei Metalli Pesanti

Arsenico (As)	<1	ICP-OES	mg/kg
Cadmio (Cd)	<1	AOAC 999.10: 2005 ICP	mg/kg
Cobalto (Co)	< 1	OES	mg/kg
Cromo Totale	<1	M.I.M. 110112/H Rev. 0:2012	mg/kg
Mercurio (Hg)	<1	ICP-OES	mg/kg
Nichel (Ni)	<1	M.I.M. 110112/N Rev. 0:2012	mg/kg
Piombo (Pb)	<1	AOAC 999.10: 2005	mg/kg
Antimonio (Sb)	<1	ICP-OES	mg/kg

Dichiarazioni

Si dichiara che nella materia prima denominata bava di lumaca non sono presenti:
 Sostanze C.M.R.
 Sostanze NANOMATERIALI
 Sostanze O.G.M.
 Sostanze BSE/TSE Sostanze IONIZZANTI SOLVENTI RESIDUI (ad esclusione dell'acqua).
 Si dichiara che la materia prima denominata bava di lumaca è:
 NO ANIMAL TESTING

Allergeni

Esente da allergeni cosmetici (Dir. 2003/15/CE e successive modifiche)
 Non contiene glutine.

Shelf life - conservazione - tipo di prodotto

Shelf - life	Mesi 18
Conservazione	Il prodotto è stabile nelle seguenti condizioni: al riparo da luce e fonti di calore. Temperatura raccomandata compresa tra 4 e 25 °C. Non congelare.
Tipo di prodotto	Idoneo all'uso cosmetico

Modalità di utilizzo - Smaltimento del prodotto - Avvertenze

Modalità di utilizzo	Si raccomanda la movimentazione e l'utilizzo all'interno di locali GMP conformi. Il personale addetto deve essere qualificato. Evitare contaminazione esterne come, ad esempio, cibi, bevande, fumo. Al termine richiudere saldamente il tappo e conservare come indicato al punto Conservazione.
Smaltimento	La secrezione mucosa di lumaca è considerata un sottoprodotto di origine animale di categoria 3 ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009. In caso di eventuale contaminazione con agenti esterni è necessario effettuare lo smaltimento secondo la categoria di appartenenza dell'agente contaminante. Non riutilizzare i contenitori originali. Il contenitore vuoto deve essere smaltito secondo la norma vigente.
Avvertenze	Conservare in recipienti chiusi, al riparo da luce ed umidità. L'esposizione a temperature superiori a 40°C degradano irreversibilmente i componenti attivi del prodotto.

Informazioni sul trasporto

Il prodotto non è da considerarsi pericoloso ai sensi delle disposizioni vigenti in materia di trasporto di merci su strada (A.D.R.), su ferrovia (R.I.D.), via mare (I.M.D.G.) e via aerea (I.A.T.A.).

Le indicazioni contenute in questa scheda corrispondono alle nostre conoscenze al momento della messa in stampa. Le informazioni servono per fornire indicazioni circa l'uso sicuro del prodotto indicato sulla scheda per quanto riguarda il trasporto, la conservazione, la lavorazione e lo smaltimento. Le indicazioni non hanno valore per altri prodotti. Se il prodotto è miscelato con altri materiali o viene lavorato, le indicazioni contenute nella scheda perdono di valore e sarà cura del responsabile del prodotto finito elaborare una nuova scheda tecnica e di sicurezza per il nuovo formulato.



Scheda tecnica di bava di lumaca Helix	Emesso il 14/01/2021	Rev.14
Verificato, Approvato	Direzione: Lumacheria Italiana s.r.l.	Firma: