SENSORY CREAM

PHASE	INGREDIENTS	FOURNISSEUR	INCI	(wt-%)
Α	QUICK KONJAC TR	Ina Food Industry	Glucomannan	0,10
	GLYCERIN		Glycerin	3,0
	PURIFIED WATER		Water	47,55
В	DPG		Dipropylen Glycol	4,50
	DIGLYCERIN S MB	Sakamoto Yakuhin Kogyo	Diglycerin	1,00
	S FACE S-1001P MB	Sakamoto Yakuhin Kogyo	Polyglyceryl-10 Stearate	1,50
	EDTA-2NA		Disodium Edta	0,05
	PHENOXYETHANOL		Phenoxyethanol	0,50
	SODIUM CITRATE	Komatsuya	Sodium Citrate	0,10
	NOMCORT Z 2% DISP.	Nisshin OilliO	Xanthan Gum, Water	5,00
	1,3-BG		Butylene Glycol	3,00
С	O.D.O	Nisshin OilliO	Caprylic/Capric Triglyceride	10,50
	ISOSTEARIC ACID EX	Kokyu Alcohol zogyo	Isostearic Acid	1,00
	KALCOL 6098	Kao Corporation	Cetyl Alcohol	5,00
	KALCOL 8098	Kao Corporation	Stearyl Alcohol	1,00
	CROPURE OL-LQ-(JP)	Croda Japan	Olea Europaea (Olive) Fruit Oil	1,00
	SALACOS HS-6C	Nisshin OilliO	Polyhydroxystearic Acid	0,50
	COSMOL 43V	Nisshin OilliO	Polyglyceryl-2 Triisostearate	1,00
	SLP-WHITE H	Tsuji Oil Mills	Hydrogenated Lecithin	1,50
D	PURIFIED WATER		Water	10,00
	RE:LAMEIL	Tribeauté	Glycolipids	0,20
E	SOYAMINE	Tribeauté	Glycin Soja (Soybean) Germ Extact, Water, Butylene Glycol	2,00
			Total	100,00

^{1/} Peser la phase A et la dissoudre en chauffant. Ajouter la phase B à la phase A.

8

^{2/} Peser la phase C dans un autre récipient et la dissoudre en chauffant. Idem pour la phase D sans chauffer. Ajouter la phase C dans A+B et homogénéiser à haute température.

^{3/} Refroidir le lot à $40\sim45^{\circ}$ C et ajouter les phases D et E dans A+B+C, en agitant.

^{4/} Refroidir le lot à température ambiante.