

## EXTRATO GLICÓLICO DE HORTELÃ

INCI: Mentha Piperita Extract

CAS: 84082-70-2



### INTRODUÇÃO

Erva rasteira, de folhas que conferem frescor e gosto picante, levemente adocicado, a menta é uma planta que nasce naturalmente em três continentes: Europa, Ásia e América.

Antigamente, os árabes costumavam regar as mesas de banquete com menta antes das festas e limpavam o chão com erva para estimular o apetite dos convidados. Atualmente, é um dos temperos clássicos da culinária árabe, participando dos cozidos de carneiro, molho de iogurte e refrescos.

Os gregos e os romanos costumavam utilizar em suas celebrações folhas de menta como adorno, as quais eram dispostas na cabeça na forma de uma coroa. A mesma era também bastante utilizada em sua culinária como tempero e para realçar o sabor de vinhos com a sua essência.

### INDICAÇÕES

Utilizada na indústria cosmética na produção de loções cremosas, géis, máscaras faciais e loções.



## PRINCIPAIS PROPRIEDADES

- Anti-séptica;
- Calmante.

## DOSAGEM SUGERIDA

De acordo com a formulação.

## PRESERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e arejado, protegido da luz e de fontes de calor.

## DADOS ANALÍTICOS

<b>Análise</b>	<b>Especificações</b>
Aspecto	Líquido de média viscosidade
Cor	Castanho escuro a castanho
Odor	Característico
Concentração	20%
pH (20°C+/-4°C)	5,0 ± 2,0
Densidade (20°C+/-4°C)	1,000 ± 0,050
Solubilidade	Solúvel em bases aquosas, podendo ocorrer turbidez e precipitação, sem alterar suas características. Neste caso, homogeneizar o produto antes do uso.

## ESTABILIDADE - PRAZO DE VALIDADE

24 meses, desde que seguidas às orientações de armazenamento.



---

## **OBSERVAÇÕES:**

As informações contidas nesta Ficha foram compiladas de nossos fornecedores e de várias publicações técnicas tidas como verdadeiras. Não garantimos a exatidão dos dados. O único propósito deste documento é ser um guia para utilização apropriada do material. É de responsabilidade do usuário, determinar adequação destas informações para o uso correto do produto.