



**BIO EXTRA**  
COSMETICS

**B I O S H A M P O O**

**D O C C I A**

## BIOSHAMPOO-DOCCIA EXTRA

### INGREDIENTS:

AQUA / WATER, CAPRYLYL/CAPRYL GLUCOSIDE, OLIVE OIL POLYGLYCERYL-4 ESTERS <sup>(3)</sup>, SODIUM OLIVAMPHOACETATE<sup>(3)</sup>, OLEA EUROPAEA EXTRACT<sup>(1)</sup>, SODIUM LAUROYL SARCOSINATE, GLYCERIN<sup>(2)</sup>, OLEA EUROPAEA OIL / OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL<sup>(1)</sup>, AVENA SATIVA KERNEL EXTRACT / AVENA SATIVA (OAT) KERNEL EXTRACT<sup>(1)</sup>, CITRIC ACID, PECTIN<sup>(4)</sup>, XANTHAN GUM<sup>(4)</sup>, POTASSIUM SORBATE, SODIUM BENZOATE, SODIUM DEHYDROACETATE

<sup>(1)</sup> ORGANIC CULTIVATION

<sup>(2)</sup> VEGETABLE ORIGIN

<sup>(3)</sup> ECOCERT APPROVED

<sup>(4)</sup> ECOCERT SUBMITTED

### DERIVATI BIOLOGICI

#### OLEA EUROPAEA EXTRACT

Prodotto ottenuto da olive fresche, selezionate tra le più ricche in biofenoli e provenienti da **agricoltura biologica certificata**. I processi biotecnologici utilizzati consentono di ottenere un prodotto particolarmente **ricco di biofenoli** (per lo più Idrossitirosolo) che solitamente rimangono intrappolati nella struttura vegetale. Assicura un **elevato potere antiossidante** grazie all'elevata solubilità in acqua (è un prodotto completamente base acqua) ed alla stabilità dei biofenoli che lo compongono. La capacità antiossidante è molto più elevata (>6500 ORAC/g) rispetto agli antiossidanti naturali di maggior utilizzo dermo-cosmetico. Possiede principi attivi **più efficaci anche della vitamina C** (5000 ORAC/g) e conservano, a differenza di questa, la propria efficacia nel tempo.

L'idrossitirosolo possiede comprovata attività **antiinfiammatoria** e può quindi essere utilizzato al fine di lenire prurito e arrossamento dovuti a cuti grasse o inibire arrossamenti della pelle causati da fattori esterni come l'eccessiva esposizione al sole.

#### OLEA EUROPAEA OIL

Olio di Oliva Extravergine Biologico, prodotto in Italia.

E' possibile distinguere la composizione dell'olio d'oliva in due frazioni:

Frazione saponificabile: è composta per il 98-99% da trigliceridi rispettivamente al 55% semplici ed al 45% misti. La composizione in acidi grassi è variabile ma fondamentalmente si distingue per l'elevato apporto di acido palmitico (saturato), oleico (monoinsaturo e predominante sugli altri), linoleico (polinsaturo) e linolenico (polinsaturo).

Un buon olio d'oliva dovrebbe caratterizzarsi per: ac. oleico non inferiore al 73%, ac. linoleico non superiore al 10% e un rapporto oleico/linoleico > 7.

Frazione insaponificabile: è composta da idrocarburi (tra i quali lo squalene 0,3-0,6%), fitosteroli ( $\beta$ -sitosterolo, campesterolo, stigmasterolo), vitamine liposolubili (3-3,7%, rappresentati da  $\beta$ -carotene e tocoferoli, tutti antiossidanti), pigmenti (clorofilla e carotenoidi), alcoli alifatici superiori esterificati ad acidi grassi (cere ed alcoli triterpenici), polifenoli (2-3%, rappresentati da glucosidi ed esteri, anch'essi antiossidanti)

### AVENA SATIVA KERNEL EXTRACT

Cereale caratterizzato dall'ottimo valore biologico delle sue proteine. In particolare l'avena vanta un buon contenuto in lisina, nettamente superiore rispetto agli altri cereali.

Riguardo alla celiachia, in passato veniva esclusa a priori dalla dieta del celiaco, mentre diversi studi la dipingono come relativamente sicura. In particolare, se introdotta pura, ossia non contaminata da proteine del grano, dell'orzo o della segale durante la lavorazione, l'avena non sarebbe lesiva per la maggior parte (99,4%) dei celiaci. *Bibliografia: Can oats be taken in a gluten-free diet? A systematic review. Scand. J. Gastroenterol. Vol. 42, No. 2, pagine 171-178.*

## DERIVATI NATURALI

### GLYCERIN

Di derivazione vegetale, da Olio di Palma e di Cocco. Prodotto in EU, non contiene OGM, né ftalati ed è totalmente Gluten-free. Questa la tabella riassuntiva dei potenziali agenti allergizzanti:

Allergens (as ingredient)	No
Cereals containing gluten*	x
Crustaceans	x
Eggs	x
Fish	x
Peanuts	x
Milk (incl. Lactose)	x
Nuts**	x
Celery	x
Mustard	x
Sesame Seeds	x
Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	x
Lupin	x
Molluscs	x
Cross contamination:	soybeans oil (presence on the production factory)

\* Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)

\*\* Nuts i.e. : Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut.

### XANTHAN GUM [Certificato Ecocert richiesto]

Derivata dal ceppo naturale di *Xanthomonas campestris*, è un viscosizzante totalmente naturale.

### PECTIN [Certificato Ecocert richiesto]

E' un idrocolloide purificato, costituito essenzialmente da acido poligalatturonico. Viene estratta da scorze di agrumi e/o mele. E' ad uso alimentare, utilizzata principalmente per la produzione di confetture.

## TENSIOATTIVI

### CAPRYLYL/CAPRYL GLUCOSIDE

E' un alchilpoliglucoside, cioè un **derivato del glucosio**. È un tensioattivo non ionico **non etossilato, di derivazione naturale** che si presenta come un liquido opaco e viscoso di colore giallo pallido.. E' facilmente biodegradabile. Impiegato in associazione con tensioattivi primari ne **riduce l'aggressività e l'indice di irritazione cutanea**.

#### SODIUM LAUROYL SARCOSINATE

Tensioattivo anionico, derivato acilato della N-metilglicina (sarcosina); solubile anche in acqua dura. E' utilizzato come tensioattivo ausiliario per **ridurre l'aggressività dei tensioattivi** anionici maggiormente aggressivi, come lo SLES, o come primario in **prodotti destinati a pelli sensibili e facilmente irritabili**. E' un ingrediente **biodegradabile e sicuro**. Non dà problemi di sensibilizzazione o di allergie. E' indicato per pelli delicate come quelle dei bambini.

#### OLIVE OIL POLYGLYCERYL-4 ESTERS [Certificato Natrue - Certificato Ecocert]

Tensioattivo surgrassante **100% naturale** da utilizzare in detergenti in cui ci sia bisogno di riequilibrare l'effetto sgrassante di altri tensioattivi. La parte idrofila proviene dalla polimerizzazione della **glicerina naturale** derivata dagli oli vegetali. Pertanto, questo ingrediente è ottenuto attraverso un processo di transesterificazione che parte da **olio di oliva** e poligliceroli. Il processo di transesterificazione non interessa la frazione insaponificabile dell'olio (**squalene, fitosteroli**), utilissimi all'uso cosmetico. La presenza di diossano e di ossido di etilene libero viene completamente evitata grazie all'**assenza di derivati PEG**.

#### SODIUM OLIVAMPHOACETATE [Certificato Ecocert]

Si tratta di un anfoglicinato **PEG-free** che unisce ad una equilibrata e **delicata azione lavante** detergente anche in acqua dura e ad un buon potere schiumogeno ed addensante, una particolare **tollerabilità cutanea** e la capacità di limitare l'aggressività di altri tensioattivi.

Per la sua fabbricazione è stato utilizzato come lipide di base una **materia prima da fonte rinnovabile**, un olio di oliva ad alto grado di purezza.

## **CONSERVANTI**

#### POTASSIUM SORBATE

Viene sintetizzato facendo reagire idrossido di potassio con acido sorbico, acido carbossilico presente in natura. Ampiamente usato come conservante ad uso alimentare.

#### SODIUM BENZOATE

E' il sale dell'acido benzoico, che si trova naturalmente in molti cibi, come mirtilli, albicocche, funghi, cannella. Ampiamente usato come conservante ad uso alimentare.

#### SODIUM DEHYDROACETATE

Il Sodium Dehydroacetate, dal buon potere antifungino, non è irritante né sensibilizzante cutaneo. Ammesso da tutti i disciplinari degli enti certificatori Bio.

#### CITRIC ACID

Un tempo estratto dagli agrumi (in particolare dal limone che ne contiene il 5-8%), l'Acido citrico viene oggi prodotto soprattutto per fermentazione citrica di soluzioni zuccherine in cui il glucosio è

trasformato in acido citrico da ceppi selezionati di *Aspergillus niger*. Viene largamente impiegato come acidificante per bevande, marmellate, canditi e, più in generale, come conservante (antiossidante) e correttore di acidità

## **ACQUA DEPURATA**

Il processo di depurazione dell'acqua prevede una serie di interventi di natura esclusivamente fisica e non chimica.

In particolare l'acqua viene sottoposta ad un processo di **Osmosi inversa** e di **Elettrodeionizzazione**, per ridurre la quantità di ioni presenti. In seguito, per ottenere una maggiore purezza microbiologica, viene effettuato un **Irraggiamento ultravioletto** (non con radiazioni ionizzanti, raggi gamma, ecc.) ed una **Ultrafiltrazione**.

Tutto ciò permette di ottenere un'acqua molto pura, senza trattamenti chimici, allo scopo di potere utilizzare una **concentrazione minima di conservanti**, che sono la principale causa di allergie, irritazioni, ecc.