

Je travaille en tant que Laborantine dans un laboratoire de recherche, de diagnostic, de contrôle et d'analyse depuis une dizaine d'année et je ne vois pas où sont les problèmes avec les éléments supposés dangereux dont vous parlez pour ce produit :

1) le polyéthylène glycol ou PEG 7 Glyceryl Cocoate :

Il est utilisé pour le conditionnement et comme émollient. Il aide également les produits de séparer dans son huile et des composants de l'eau. Il n'est pas considéré comme toxique ou irritant par les autorités.

ses fonctions sont :

Agent émulsifiant : Il favorise la formation de mélanges intimes entre des liquides non miscibles (comme par exemple l'eau et l'huile). En clair : il permet la réalisation des émulsions, à partir d'huile et d'eau.

Tensioactif : Ingrédient qui réduit la tension de surface et favorise une répartition uniforme du produit lors de son utilisation.

Émollient : Il assouplit et adoucit la peau.

2) Le Phénoxyéthanol :

Le phénoxyéthanol est présent à l'état naturel dans le thé vert et la chicorée. Il entrant dans la composition de produits de l'industrie textile, c'est un agent de conservation pour cosmétiques, les produits d'hygiène corporelle, les produits pharmaceutiques à usage humain ou vétérinaire, et un fixateur de parfum.

Ce conservateur inhibe le développement des micro-organismes dans les produits cosmétiques. Il peut entrer dans la composition des parfums.

3) L'acide sorbique a la formule chimique $C_6H_8O_2$. Ne pas confondre avec l'acide ascorbique (qui est la vitamine C). C'est un acide gras, non saturé $CH_3-CH=CH-CH=CH-COOH$ qui se présente sous la forme d'un solide blanc cristallin légèrement soluble dans l'eau. Par contre ses sels, les sorbates, sont bien plus solubles. L'acide sorbique est un additif utilisé en tant qu'antifongique, comme agent de conservation (E200) des fruits et légumes. On le retrouve donc dans des denrées alimentaires diverses à base de fruits et légumes (yaourts, cidre...) mais aussi dans les mayonnaises et margarines allégées.

Les sels de l'acide sorbique utilisés dans les aliment sont :

le sorbate de sodium (E201), le sorbate de potassium (E202), le sorbate de calcium (E203).

On l'a d'abord isolé des baies immatures du sorbier, d'où son nom.

C'est un conservateur qui inhibe le développement des micro-organismes dans les produits cosmétiques, et peut entrer dans la composition des parfums.

Vous pouvez recueillir ces informations dans n'importe quel laboratoire. Étonnant que vous ne les ayez pas vu sur le site de l'observatoire des cosmétiques par exemple. J'espère que ces diverses informations vous permettront d'avancer dans votre « enquête ».

Bien à vous.