

**Procédure de contrôle des émulsions.****1- But :**

Une émulsion est un mélange de deux liquides non miscibles, dont l'un est finement divisé dans l'autre. Les contrôles sur les émulsions permettent de vérifier leur agencement et leur stabilité dans le temps.

**2- Mode opératoire.**

Le contrôle sera réalisé sur les matières premières suivantes :

- Cétiline,
- Lait hydratant,
- Crème de jour,

- Prendre l'échantillon pour contrôle de l'émulsion à analyser. (Echantillon pour contrôles MP : étiquette rouge).

- Réaliser les contrôles en utilisant les procédures **AQ Pr PF 01, AQ Pr PF 02, AQ**

**PF 03.**

- Remettre le produit utilisé dans le flacon échantillon de contrôle (étiquette rouge).

**3- Résultats :**

- Compléter la fiche de contrôle MP suivante.

**Fiche de résultats de contrôle des émulsions.**

Opérateur de contrôle (Nom Prénom)	Date du contrôle	Nom de la matière première contrôlée	N° de lot de la MP contrôlée	Stabilité N° de la procédure utilisée pour le contrôle et résultats	Sens N° de la procédure utilisée pour le contrôle et résultats	Homogénéité N° de la procédure utilisée pour le contrôle et résultat	Visa de l'opérateur de contrôle