

メントール・レスタミンクリーム

【処方】

10%カンフル精(ヨシダ)	120mL
1-メントール (局)	160g
チモール (局)	8g
ハッカ油 (局)	20mL
レスタミンクリーム	1720g
<hr/>	
全量	2000g

【準備】・播潰機をエタガーゼで拭き、動かす準備をする。

・メートルグラス、スパーテル、攪拌棒、軟膏べら、ゴムべらを用意する。

【製法】 1) 調製法

①500mLメートルグラスにカンフル精を入れ、1-メントール、チモール、ハッカ油を加え、スターラーで攪拌溶解する。

②播潰機 (小) にレスタミンクリームを入れ、①を少量ずつ加え手早く練合し、均一として製する。

*空気の混入が激しく、著しく比重が小さくなり誤差が大きくなる為、攪拌し続けしないで手早く混ぜる。

【貯法】 容器：分類 (気密容器)、払い出し容器 (100g ポリ軟膏容器)

日付表示：使用期限 1年

保存条件：冷所保存