

FICHE TECHNIQUE



BEURRE DE CACAO

INCI - THEOBROMA CACAO SEED BUTTER
N° CAS 8002-31-1- N° EINECS/ELINCS 310-127-6

DESCRIPTION :

Obtenue par pression des fèves décortiquées de Thébroma cacao. Substance jaune pâle à l'odeur légère de cacao et au goût caractéristique.

Soluble dans l'éther.

Insoluble dans l'eau.

CARACTERISTIQUES :

Indice d'acide (mg KOH/g)	max. 2
Point de fusion (°C)	28 - 36
Indice d'iode (g ₁ /100g)	33-42
Indice de réfraction 40°C	env. 1 ,45
Insaponifiables (%)	< 0.4
Indice de saponification (mg KOH/ g)	188-200
Couleur Gardner	< 8

APPLICATIONS :

Le beurre de cacao hydrate, nourrit et protège la peau et l'une de ses principales qualité est de pouvoir se solidifier à température ambiante et de fondre entre 31 et 35°C, ce qui lui permet de mieux résister à l'oxydation. Utilisation massive en alimentaire pour la chocolaterie. En cosmétique ou en parapharmacie, il est souvent utilisé comme excipient gras dans des produits tels que les suppositoires, les baumes adoucissants, les pommades ou encore les sticks pour lèvres.

PRESENTATION :

Carton / seau de 25 kg.

Document commercial, renseignements n'engageant pas notre responsabilité.
Spécifications garanties disponibles sur demande.

Août 2010.