



## **BEURRE DE KARITE RAFFINE BIOLOGIQUE\***

INCI BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER  
N° CAS 194043-92-0 - N° EINECS/ELINCS -



### **DESCRIPTION:**

Le Beurre de Karité est une graisse blanche, d'une légère odeur caractéristique, extrait de la graine du karité.

Matière première d'origine végétale.

\* Matière première issue de l'Agriculture Biologique certifiée par Ecocert FR-BIO-01.

### **CARACTERISTIQUES :**

Aspect à 20 °C	Graisse blanche à gris vert
Odeur	Caractéristique
Coloration (Lovibond)	≤ 3 R
Indice d'acide (mgKOH / g)	≤ 2.0
Indice d'iode (gI <sub>2</sub> / 100g)	50 - 75
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> / kg)	≤ 5
Point de fusion (°C)	30-45
Acide palmitique (%)	3-7
Acide Stéarique (%)	42-47
Acide Oléique (%)	42-47
Acide Linoléique (%)	4-7

### **APPLICATIONS :**

Industries alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

### **BIENFAITS :**

Le Beurre de Karité est un beurre peu gras, riche en insaponifiables et en vitamines E et F. Il est couramment utilisé dans l'industrie alimentaire, pour la fabrication de chocolats, de pâtisseries et de beurre végétal. Son action anti-érythème, sa participation à la régénération tissulaire et son action adoucissante sur la peau en font un ingrédient de choix dans les industries cosmétique et pharmaceutique.

### **CONDITIONNEMENT :**

Carton de 20 ou 25 Kg.

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

Janvier 2010