

# la despensa del Jabón

## BOLETÍN DE ANÁLISIS

1309-Manteca de Cacao Desodorizada

### BEURRE DE CACAO DESODORISE DEODORIZED COCOA BUTTER

Le beurre de cacao est un solide pâteux obtenu à partir de graines torréfiées de cacao, *Theobroma cacao* L., Sterculiaceae / *Cocoa butter* is a yellowish white solid material obtained from the roasted seeds of the cocoa, *Theobroma cacao* L., Sterculiaceae.

*This product complies to article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007. It is food grade.*

Nom INCI CTFA/INCI CTFA name	: Theobroma Cacao (Cocoa) Seed Butter
Nom INCI EU/INCI EU name	: Theobroma Cacao Seed Butter
Numéro CAS/CAS number	: 84649-99-0 / 8002-31-1
Numéro EINECS/ELINCS/EC EINECS/ELINCS/EC number	: 283-480-6 / -
Nom chimique / Chemical name	:
Pré-enregistrement REACH REACH pre-registration	: Produit exempté selon l'annexe V Exempted product according to appendix V

	SPECIFICATION SPECIFICATION	METHODE METHOD
Aspect/Aspect Couleur /Colour	solide / solid blanche à beige white to creamish white	
Odeur/Odour	légère/slight	
Indice d'acide/Acid value	4 max	ISO 660
Indice de peroxyde (méq/kg) Peroxide value (meq/kg)	10 max	ISO 3960
*Composition en acides gras/Fatty acid composition (% acides gras totaux/% total fatty acids)		CG/GC
C12 :0	< 0.1	
C14 :0	< 0.3	
C16 :0	24 - 29	
C16 :1	< 0.3	
C18 :0	32 - 37	
C18 :1	30 - 37	
C18 :2	2 - 5	
C18 :3	< 0.3	
C20 :0	1 - 2	

\*Analyses faites périodiquement mais non systématiquement/Analysis performed periodically

Durée d'utilisation optimale/Best if used within : 2 ans/years

Conditions de stockage : conserver dans un endroit propre, sec et tempéré (< 25°C), loin de toute source de chaleur et de lumière

Storage conditions : store in a cool (< 25°C) and dry place away from heat and light sources