

MANTECA DE CACAO REFINADA

La Manteca de cacao se obtiene mediante expresión, filtración o centrifugación de las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao L.*).

Producto Nº. : 1604
CAS Nº. : 84649-99-0/ 8002-31-1
INCI Denominación : Theobroma Cacao Seed Butter

Propiedades : Sustancia de color amarillo pálido, frágil a temperatura ambiente. Tiene un olor leve de cacao y un gusto suave y característico.
Es insoluble en éter y espíritu de petróleo; insoluble en agua.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.1.	Índice de acidez	Ph. Eur. (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 3,0
1.2.	Índice de peróxidos	Ph. Eur. (2.5.5)	meq O ₂ /kg	máx. 3,0
1.3.	Índice de yodo	Ph. Eur. (2.5.4)	gJ ₂ /100g	33,0 – 42,0
1.4.	Índice de saponificación	Ph. Eur. (2.5.6)	mgKOH/g	188,0 – 200,0

Almacenamiento : Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y resguardarlo de la luz y fuentes de calor en lugar fresco y seco.

Solventes residuales:

Cumple con la directriz CPMP / ICH / 283/95 y CPMP / ICH / 1940/00 corr. (solventes residuales)