

# FICHE TECHNIQUE



## **BEURRE DE CACAO DESODORISE BIOLOGIQUE\***

**INCI - THEOBROMA CACAO SEED BUTTER**  
**N° CAS 8002-31-1- N° EINECS/ELINCS 283-480-6**



### **DESCRIPTION :**

Le Beurre de Cacao est une substance jaune pâle à l'odeur légère de cacao et au goût caractéristique. Il est insoluble dans l'eau et soluble dans l'éther.

### **CARACTERISTIQUES :**

Indice d'acide (mg KOH/g)	max.4, 0
Point de fusion (°C)	30 - 35
Indice d'iode (gI <sub>2</sub> /100g)	33-42
Indice de réfraction 40°C	env. 1,45
Insaponifiables (%)	0,2-1
Indice de saponification (mg KOH/ g)	188-200
Indice de peroxyde (meq O <sub>2</sub> /kg)	max 5

### **APPLICATIONS :**

Industries alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

### **BIENFAITS :**

L'une des principales propriétés du Beurre de Cacao 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. Il est très utilisé en alimentaire pour la chocolaterie. En cosmétique ou en parapharmacie, il est souvent utilisé comme excipient gras dans des produits tels que les baumes adoucissants, les pommades ou encore les sticks pour lèvres car il hydrate, nourrit et protège la peau.

### **CONDITIONNEMENT :**

Carton de 25 Kg.

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