

**FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET**

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

	SPECIFICATION <i>SPECIFICATION</i>	METHODE <i>METHOD</i>
Aspect/ <i>Aspect</i> Couleur / <i>Colour</i>	solide / <i>solid</i> blanche à beige <i>white to creamish white</i>	
Odeur/ <i>Odour</i>	légère/ <i>slight</i>	
Indice d'acide/ <i>Acid value</i>	4 max	ISO 660
Indice de peroxyde (méq/kg) <i>Peroxide value (meq/kg)</i>	10 max	ISO 3960
*Composition en acides gras/ <i>Fatty acid composition</i> (% acides gras totaux/ <i>% total fatty acids</i>)		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