

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp160030e

Rev-Nr.: e

Druckdatum: 22. Januar 2026

Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Kakaobutter raffiniert**

Beschreibung: Kakaobutter raffiniert ist das aus den Samen des Kakaobaums (Theobroma Cacao L.) gewonnene und anschließend raffinierte Fett.

Artikel Nr.: 160030

CAS-Nr.: 84649-99-0 / 8002-31-1

EINECS-Nr.: 283-480-6

INCI Name: Theobroma Cacao Seed Butter

Eigenschaften: Blaßgelbliche bis bräunliche bei Raumtemperatur spröde Tafeln oder Stücke. Kakaobutter hat einen schwachen, kakaoartigen Geruch und einen milden, arteigenen Geschmack. Kakaobutter ist leicht löslich in Ether und Petrolether, unlöslich in Wasser.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
-----------	-------------	---------	------------

physikalische und chemische Parameter

freie Fettsäuren (ffa)	Ph. Eur. [2.5.1]	%	max. 1,75
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 3,0
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	33,0 - 42,0
Verseifungszahl	Ph. Eur. [2.5.6]	mg KOH/g	188,0 - 200,0

Lagerung:

Kühl und trocken, vor Licht geschützt, in dicht verschlossenen, dem Verbrauch angemessenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen oder unter Inertgas.

Erstellt: PS

Geprüft: JF

Freigegeben: MD

Datum: 21.01.26

Datum: 21.01.26

Datum: 21.01.26

