

# 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
<b><u>physikalische und chemische Parameter</u></b>			
freie Fettsäuren (ffa)	Ph. Eur. [2.5.1]	%	max. 1,75
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O <sub>2</sub> /kg	max. 3,0
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I <sub>2</sub> /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	