Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp160321d
Rev-Nr.: d

Druckdatum: 14. Oktober 2024
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Kakaobutter desodoriert Bio DE-ÖKO-001**

Beschreibung: Kakaobutter ist das durch Pressen gewonnene, filtrierte oder zentrifugierte und anschließend desodorierte Fett aus Samen des Kakaobaumes (Theobroma Cacao L).
Artikel Nr.: 160321
CAS-Nr.: 84649-99-0 / 8002-31-1
EINECS-Nr.: 283-480-6
INCI Name: Theobroma Cacao Seed Butter
Eigenschaften: Blaßgelbliche bei Raumtemperatur spröde Tafeln oder Stücke. Kakaobutter hat einen schwachen, kakaoartigen Geruch und einen milden, eigenartigen Geschmack. Kakaobutter ist leicht löslich in Ether und Petrolether, unlöslich in Wasser.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
physikalische und chemische Parameter			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 4,0
Peroxidzahl	Ph. Eur. [2.5.5]	meq O2/kg	max. 5,0
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
Fettsäureverteilung (GC der FSME)			
16:0 Palmitinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	21,0 - 29,0
18:0 Stearinsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	31,0 - 39,0
18:1 Ölsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	30,0 - 38,0
18:2 Linolsäure	Ph. Eur. [2.4.22]	%	2,0 - 5,0

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:	11.10.24	**Datum:**	11.10.24	**Datum:**	11.10.24

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV ISO 9001