

Produkt - Spezifikation

gustavheess
group of companies since 1897

Reg-Nr.: Sp160011d
Rev-Nr.: d

Druckdatum: 14. Oktober 2024
Seite: 1

Bezeichnung/Handelsname: **Kakaobutter natur**

Beschreibung: Kakaobutter ist das aus den Samen des Kakaobaums (Theobroma Cacao L.) gewonnene Fett.
Artikel Nr.: 160011
CAS-Nr.: 84649-99-0 / 8002-31-1
EINECS-Nr.: 283-480-6
INCI Name: Theobroma Cacao Seed Butter
Eigenschaften: Bei Raumtemperatur feste, hellgelbe bis braune Masse mit charakteristischem Geruch und Geschmack, die bei Erwärmen zu einer gelben bis braunen Flüssigkeit schmilzt. Leicht löslich in Ether und Petrolether, unlöslich in Wasser.

Parameter	Prüfmethode	Einheit	Wertgrenze
<u>physikalische und chemische Parameter</u>			
Säurezahl	Ph. Eur. [2.5.1]	mg KOH/g	max. 4,0
freie Fettsäuren (ffa)	Ph. Eur. [2.5.1]	%	max. 2,00
Iodzahl	Ph. Eur. [2.5.4]	g I2/100g	33,0 - 42,0

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	