

Fiche Technique : Beurre de Cacao Brut

Nom du produit

Beurre de cacao brut, biologique

Description du produit

100% beurre de cacao biologique sans aucun additif, produit par pression mécanique et filtrage.

INCI	Theobroma Cacao Seed Butter
CAS no.	8002-31-1
N° EINECS	283-480-6
Code tarif douanier	18040000

Certification

Certifié biologique BE-BIO-01 - Contrôle BIO Certisys

Utilisation

Ingrédient alimentaire

Cosmétiques biologiques et naturels

Propriété sensorielle

Apparence	jaunâtre
Odeur	Typique Produit, sans odeur désagréable
Goût	Typique Produit, sans goût désagréable
Consistance (20°C)	Solide
Point de fusion	31-35°C

Chiffres de fonctionnement chimiques et physiques :

Indice acide	mg KOH/g	< 4,0
Indice de peroxyde	meq O ₂ /kg	< 10,0
Densité relative (40°C)	-	0,880 - 0,930
Indice de réfraction (40°C)	-	1,4500 - 1,4600
Indice d'iode	g I ₂ /100g	30,0 - 42,0

Composition en acides gras :

C16:0 acide palmitique	%	20,0 - 35,0
C18:0 acide stéarique	%	25,0 - 40,0
C18:1 acide oléique	%	25,0 - 40,0
C18:2 acide linoléique	%	1,0 - 5,0
C20:0 acide arachidique	%	< 3,0

Allergènes :

Allergènes du SCCS (conformément au règlement sur les cosmétiques (CE) n° 1223/2009)

INCI	N° CAS	explication
Amyl cinnamal	122-40-7	Pas analysé mais pas prévu
Alcool benzylique	100-51-6	Pas analysé mais pas prévu
Alcool cinnamylique	104-54-1	Pas analysé mais pas prévu
Citral	5392-40-5	Pas analysé mais pas prévu
Eugénol	97-53-0	Pas analysé mais pas prévu
Hydroxycitronellal	107-75-5	Pas analysé mais pas prévu
Isoeugénol	97-54-1	Pas analysé mais pas prévu

Fiche Technique : Beurre de Cacao Brut

Alcool amylcinnamique	101-85-9	Pas analysé mais pas prévu
Salicylate de benzyle	118-58-1	Pas analysé mais pas prévu
Cinnamal	104-55-2	Pas analysé mais pas prévu
Coumarine	91-64-5	Pas analysé mais pas prévu
Géraniol	106-24-1	Pas analysé mais pas prévu
Hydroxyisohexyl 3-cyclohexène carboxaldéhyde	31906-04-4	Pas analysé mais pas prévu
Alcool d'anis	105-13-5	Pas analysé mais pas prévu
Cinnamate de benzyle	103-41-3	Pas analysé mais pas prévu
Farnesol	4602-84-0	Pas analysé mais pas prévu
Butylphénylméthylpropional	80-54-6	Pas analysé mais pas prévu
Linalool	78-70-6	Pas analysé mais pas prévu
Benzyl benzoate	120-51-4	Pas analysé mais pas prévu
Citronellol	106-22-9	Pas analysé mais pas prévu
Hexyl cinnamal	101-86-0	Pas analysé mais pas prévu
Limonène	5989-27-5	Pas analysé mais pas prévu
2-octynoate de méthyle	111-12-6	Pas analysé mais pas prévu
Alpha isométhyl ionone	127-51-5	Pas analysé mais pas prévu
Extraits d'Evernia prunastri	90028-68-5	Pas analysé mais pas prévu
Extraits d'Evernia furfuracea	90028-67-4	Pas analysé mais pas prévu

Produit à partir de matières premières homogènes et exemptes de protéines animales.

Allergènes (selon le Règlement (CE) No 1169/2011 Annexe II et la liste Alba)

Aucun allergène selon la liste de l'annexe II du règlement (CE) n° 1169/2011.

Fiche Technique : Beurre de Cacao Brut

OGM

Sans OGM selon le règlement (CE) no. 834/2007

Non testé sur les animaux - BSE/TSE - vegan :

Ce produit n'est pas testé sur les animaux, il est fabriqué à partir de matières premières végétales, donc vegan et donc sans risque d'ESB/EST.

Nanotechnologie - radiothérapie - matériaux CMR :

Ce produit n'a pas été irradié et ne contient pas de nanoparticules ou de substances cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques.

Polluants - contaminants :

- Conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 1223/2009 relatif aux produits cosmétiques.

Stockage - durée de conservation

Stockage :	Au frais, au sec, à l'abri de la lumière, dans des emballages fermés et remplis de manière compétitive.
Durée de conservation :	Dans l'emballage d'origine, au minimum 24 mois après la date de production.
Emballage :	Selon les réglementations légales en vigueur de la CE.

Information

En fonction des conditions agricoles et des espèces, les valeurs ci-dessus sont soumises à des fluctuations naturelles.

Cette spécification ne libère pas l'acheteur de nos produits de son devoir de diligence et de responsabilité.