FICHA TECNICA

VERSION 4,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 29/03/24

PRODUCTO	EXTRACTO DE CACAO AF 718 INDESSO
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE CACAO Y ADITIVOS
PLANTA DE ORIGEN	Theobroma cacao L. (Sterculiaceae)
PARTE PLANTA	SEMILLAS
SINONIMOS	
CAS	84649-99-0
CAS 2	8002-31-1
EINECS	283-480-6
FEMA	-
PARTIDA ARANCELARIA	1302197000
KOSHER	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO VISCOSO
COLOR	DE MARRON A MARRON OSCURO
OLOR	CHOCOLATE, AMARGO, CACAO, CARAMELO
SABOR	CACAO, AMARGO, ALGO DE CARAMELO
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	1,260 - 1,320
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4650 - 1,4800
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (º)	/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-
PUNTO DE FUSION (ºC)	-
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	101,00
RIQUEZA (%GC)	CONTIENE 40-50% DE GLICERINA Y OTROS ADITIVOS
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	SOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN 50% ETANOL, EN PROPILENGLICOL, EN GLICEROL Y EN AGUA
OTROS DATOS TECNICOS	CONTENIDO EN AGUA: 15-20%; DIETILENGLICOL: < 0,0125%; GLICERINA: 40-50%; SORBATO DE POTASIO: 0,12%

ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ.

SUPERADOS LOS 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.

SORBATO DE POTASIO: 0,12%

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES.

ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.