

## FICHA TECNICA

|                            |                                                          |                      |          |                        |          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|----------|
| <b>VERSION</b>             | 1,00                                                     | <b>FECHA VERSION</b> | 19/09/22 | <b>FECHA IMPRESION</b> | 25/04/24 |
| <b>PRODUCTO</b>            | EXTRACTO DE CACAO DC 744 INDESSO                         |                      |          |                        |          |
| <b>USOS</b>                | Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  |                      |          |                        |          |
| <b>NOMBRE IUPAC</b>        | EXTRACTO DE CACAO Y ADITIVOS                             |                      |          |                        |          |
| <b>PLANTA DE ORIGEN</b>    | Theobroma cacao L. (Sterculiaceae)                       |                      |          |                        |          |
| <b>PORTE PLANTA</b>        | SEMILLAS                                                 |                      |          |                        |          |
| <b>SINONIMOS</b>           |                                                          |                      |          |                        |          |
| <b>CAS</b>                 | 84649-99-0                                               |                      |          |                        |          |
| <b>CAS 2</b>               | 8002-31-1                                                |                      |          |                        |          |
| <b>EINECS</b>              | 283-460-6                                                |                      |          |                        |          |
| <b>PARTIDA ARANCELARIA</b> | 3302909000                                               |                      |          |                        |          |
| <b>KOSHER</b>              | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                 |                      |          |                        |          |
| <b>APTO ALIMENTACION</b>   | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                 |                      |          |                        |          |
| <b>Nº REGISTRO REACH</b>   | Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH) |                      |          |                        |          |

## ESPECIFICACIONES

|                                  |                                                                                           |         |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ASPECTO A 20°C</b>            | LIQUIDO VISCOSO                                                                           |         |
| <b>COLOR</b>                     | DE MARRON A MARRON OSCURO                                                                 |         |
| <b>OLOR</b>                      | CHOCOLATE, AMARGO, CACAO                                                                  |         |
| <b>SABOR</b>                     | CACAO, AMARGO                                                                             |         |
| <b>DENSIDAD A 20°C (g / ml)</b>  | 1,100                                                                                     | - 1,300 |
| <b>DENSIDAD 25/25</b>            | -                                                                                         |         |
| <b>INDICE REFRACCION nD20</b>    | -                                                                                         |         |
| <b>INDICE REFRACCION nD25</b>    | -                                                                                         |         |
| <b>ROTACION OPTICA (°)</b>       | /                                                                                         |         |
| <b>PUNTO DE EBULLICION (°C)</b>  | -                                                                                         |         |
| <b>PUNTO DE FUSION (°C)</b>      | -                                                                                         |         |
| <b>PUNTO DE INFLAMACION (°C)</b> | 101,00                                                                                    |         |
| <b>RIQUEZA (%GC)</b>             | CONTIENE 40-50% DE PROPILENGLICOL Y OTROS ADITIVOS                                        |         |
| <b>ACIDEZ (mg KOH/g)</b>         | -                                                                                         |         |
| <b>SOLUBILIDAD</b>               |                                                                                           |         |
| <b>PRESION VAPOR</b>             | NO DETERMINADA                                                                            |         |
| <b>OTRAS SOLUBILIDADES</b>       | SOLUBLE CON SEDIMENTOS EN ETANOL, EN PROPILENGLICOL, EN GLICEROL Y CON SEDIMENTOS EN AGUA |         |
| <b>OTROS DATOS TECNICOS</b>      | CONTENIDO DE AGUA: 15-20% - PROPILENGLICOL: 40-50%                                        |         |

## ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ.  
SUPERADOS LOS 9 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.  
CONTENIDO DE AGUA: 15-20%

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.