

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 30/06/20 **FECHA IMPRESION** 20/04/24

PRODUCTO	EXTRACTO CACAO PURO FIRMENICH 927119
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE CACAO
PLANTA DE ORIGEN	Theobroma cacao L.
PARTE PLANTA	SEMILLAS
SINONIMOS	
CAS	84649-99-0
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 20°C	LIQUIDO VISCOSO
COLOR	DE MARRON A MARRON OSCURO
OLOR	CHOCOLATE, AMARGO, CACAO, CARAMELO
SABOR	CACAO, OSCURO, MALTA, POLVOROSO
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	-
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	-
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-
PUNTO DE FUSION (°C)	-
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	101,00
RIQUEZA (%GC)	
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS

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.

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.