

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 16/08/24

PRODUCTO OLEORESINA DE CACAO
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC OLEORESINA DE CACAO
PLANTA DE ORIGEN Theobroma cacao L. (Sterculiaceae)
PARTE PLANTA SEMILLAS
SINONIMOS

CAS 84649-99-0
CAS 2 8002-31-1
EINECS 283-460-6

PARTIDA ARANCELARIA 3301903000

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 MARRON OSCURO
OLOR CHOCOLATE, AMARGO, CACAO
SABOR CACAO, AMARGO
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) 109,00
RIQUEZA (%GC) -
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD SOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS SOLVENTE RESIDUAL (METANOL): < 20 ppm - HUMEDAD: 20-25%

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.