

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 17/07/24

PRODUCTO	EXTRACTO DE CACAO DC 744 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	283-460-6
PARTIDA ARANCELARIA	3302909000
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
SABOR	CACAO, AMARGO
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,100 - 1,300
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)	CONTIENE 40-50% DE PROPILENGLICOL Y OTROS ADITIVOS
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE CON SEDIMENTOS EN ETANOL, EN PROPILENGLICOL, EN GLICEROL Y CON SEDIMENTOS EN AGUA
OTROS DATOS TECNICOS	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.