FICHA TECNICA

VERSION	1,00	**FECHA VERSION**	19/09/22	**FECHA IMPRESION**	19/05/24

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 20ºC	LIQUIDO VISCOSO
COLOR	MARRON OSCURO
OLOR	CHOCOLATE, AMARGO, CACAO
SABOR	CACAO, AMARGO
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	-
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	-
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (º)	/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-
PUNTO DE FUSION (ºC)	-
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	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.