

## PRODUKTSPEZIFIKATION

-Standardspezifikation-

### KAKAOBUTTER, PELLETS, ÖKOLOGISCHER LANDBAU

#### Herkunft und Gewinnung:

Kakaobutter ist das durch Pressung und anschließende Filtration gewonnene Fett aus den schalenfrei vermahlenden Samen von Theobroma cacao L.

Die physikalische Raffination entfernt Fremd-, Farb- und Geruchsstoffe, so dass im Ergebnis eine reine, feste Qualität von blassgelber Farbe und schwach kakaoartigem Geruch vorliegt.

Die flüssige Kakaobutter wird vertropft, so dass man gut zu dosierende Pellets erhält.

	min.	max.
<b>Fettchemische Kennzahlen:</b>		
Brechungsindex (40 °C)	1.456	1.459
Steigschmelzpunkt	31	35 °C
Säurezahl		4.0
Jodzahl	3	342
Verseifungszahl	192	198

#### Registrierungen:

INCI: Theobroma Cacao Butter

CAS-Nr. 8002-31-1 - EINECS-Nr. 310-127-6 -

#### Lagerung:

Dicht verschlossen, geschützt vor Feuchtigkeit, Wärme und Fremdkörpereintrag.

#### Verwendung:

Kakaobutter-Pellets sind besonders gut für kosmetische Produkte geeignet. Sie stellen einen herausragenden Konsistenzgeber für Pflegecremes dar.

*Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.*

Version 1 - 06/08