



## FICHE TECHNIQUE

Date d'émission: 03/09/2014

Date de révision: 29/03/2019

# BEURRE DE CACAO VIERGE BIOLOGIQUE

Version: 1.2

### RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

EXAFLOR  
5 rue des Pyrénées  
Boîte postale CP 30561  
94653 Rungis Cedex - France  
T +33 (0)1 41 73 23 10 - F +33 (0)1 41 73 23 19  
[exaflor@orange.fr](mailto:exaflor@orange.fr) - [www.exaflor.fr](http://www.exaflor.fr)

**Nom** : BEURRE DE CACAO VIERGE BIOLOGIQUE  
**Code du produit** : CACBEUR01\_BIO  
**Provenance** : Kenya

### RUBRIQUE 2: MODE D'OBTENTION

**Production** : Beurre obtenu par pression à froid des graines de Theobroma cacao.

### RUBRIQUE 3: SITUATION ADMINISTRATIVE

**Identification du produit** : Beurre  
**Nom botanique** : Theobroma cacao  
**Dénomination INCI** : THEOBROMA CACAO SEED BUTTER  
**Synonymes** : CAS USA No 8002-31-1  
**N° CAS** : 84649-99-0  
**N° CE** : 283-480-6  
**CEE** : 452 N2

### RUBRIQUE 4: Propriétés physiques et chimiques

**État physique** : Solide.  
**Couleur** : Crème. jaune clair. Marron.  
**Odeur** : Caractéristique.  
**Point d'éclair** : 215 °C  
**Point de fusion** : 32 - 36 °C  
**Densité relative** : 0,9 - 0,98  
**Indice de réfraction** : 1,455 - 1,459  
**Pouvoir rotatoire** :  
**Solubilité** : légèrement. Soluble dans. de l'alcool. Insoluble dans l'eau.

Indice d'acide (mg KOH / g): max 2  
Indice de peroxyde (mEq O<sub>2</sub> / kg): max 6  
Indice de saponification: 188-198

**Composition** : C16:0 Acide palmitique: 23-35%  
C18:0 Acide stéarique: 23-40 %  
C18:1 Acide oléique: 28-48 %  
C18:2 Acide linoléique: 2-7 %  
C18:3 Acide linoléique: max 3 %

### RUBRIQUE 5: Manipulation et stockage

**Précautions à prendre pour une manipulation sans danger** : Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail. Assurer une bonne ventilation de la zone de travail afin d'éviter la formation de vapeurs.  
**Conditions de stockage** : Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé à l'écart des : Sources de chaleur, Rayons directs du soleil. Garder les conteneurs fermés en dehors de leur utilisation.  
**Produits incompatibles** : Bases fortes. Acides forts.  
**Matières incompatibles** : Sources d'inflammation. Rayons directs du soleil.  
**Durée de stockage maximale** : 12 mois A l'expiration de la DLUO, l'huile conserve toutes ses caractéristiques. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.  
**Température de stockage** : <= 18 °C

Fiche Technique Exaflor

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit