

MANTECA DE CACAO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre químico: Manteca de cacao

Sinónimos: Aceite de teobroma. Grasa de cacao. Aceite de cacao. Cocoa butter.

CAS: 8002-31-1

INCI: Theobroma cacao seed butter.

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es la grasa obtenida por expresión en caliente de las semillas tostadas y mondadas de Theobroma cacao L. Químicamente es una mezcla de estearina, palmitina, oleína, laurina, linoleína y trazas de otros glicéridos.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	MANTECA DE CACAO
Aspecto	Sólido untuoso
Color	Amarillo-cremoso
Olor	Olor característico
Solubilidad	Soluble

	en 2 p. de éter y en 10 p. de etanol absoluto caliente, muy Soluble en cloroformo y en éter, insoluble en agua.
Densidad	0,950 – 0,976 g/ml a 15°C.
Punto de fusión	31-36 °C.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	MANTECA DE CACAO
Acidez (% acido)	0,05% máx.
Valor peróxidos (meg oz/kg)	0,5 máx. En Fabrica. 5,0 máx. fuera de Fabrica.
Ácidos grasos trans	4,00% máx.
Grasa saturada (%)	93,0
Color lovibond 3.1/4"(boja/amarillo)	2,0/20 máx.
Punto de fusión (c)	35 / 37
Humedad (%)	0,05% max.
pH	NO APLICA
Contenido sodio	NO APLICA

USOS

✓ En la industria alimenticia es utilizado principalmente como fuente de lípidos y constituyente principal del chocolate. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Panificación, repostería y productos de chocolate, postres y helados, dulces de azúcar y golosinas, salsas y condimentos, productos procesados, productos lácteos y sopas, en productos con sabor u olor a chocolate.

✓ En la industria cosmética se usa en tratamientos destinados para el cuidado de la piel por ser una fuente de vitamina E y antioxidantes, vitaminas y minerales. Por ejemplo, en cremas, lociones, productos para disminuir arrugas, estrías, cuidado del cabello, labiales, jabones, etc.

MANIPULACIÓN

Se debe prohibir comer, beber y fumar en las áreas donde se manipula, almacena y procesa este material.

ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad; libre de plagas.

Se consideran 12 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 20 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.