



## FICHE TECHNIQUE

Produit : **BEURRE DE CACAO RAFFINE**  
Date : 02.2016 - Annule et remplace la précédente fiche technique  
Lot n° : -  
N° CAS : 8002-31-1 / 84649-99-0  
N° EINECS : 283-480-6  
Nom INCI : THEOBROMA CACAO SEED BUTTER

**Description :** Substance jaune pâle, qui devient fragile à température ambiante, avec une légère odeur de cacao et un goût léger caractéristique, obtenue par pression, filtration ou centrifugation, puis raffinage des fèves de cacaoyer. Insoluble dans l'eau et soluble dans l'éther et l'éther de pétrole.

Caractéristiques	Méthode	Unité	Valeur	Résultat
Indice d'acide	Ph. Eur. 2.5.1	mg KOH / g	max. 3,0	-
Indice de peroxyde	Ph Eur. 2.5.5	meq O <sub>2</sub> /kg	max 3,0	-
Indice d'iode	Ph. Eur. 2.5.4	gI <sub>2</sub> / 100 g	33,0 - 42,0	-
Indice de saponification	Ph. Eur. 2.5.6	mg KOH/g	188,0 - 200,0	-

**Conservation :** Dans un récipient bien rempli, bien fermé, à l'abri de la lumière et de la chaleur

**Emballage :** Carton 25 kg

**Hist. / Origine :** Plante originaire du Mexique (fam. Sterculiaceae), le cacaoyer produit des fruits (fèves ou cabosses) qui peuvent contenir jusqu'à 55 % d'huile. Les Mayas et les Aztèques utilisaient déjà le beurre de cacao pour ses nombreuses propriétés : il permettait de cicatriser les gerçures et les brûlures, de calmer les ardeurs du soleil, de soigner le foie et les poumons et servait de remède préventif contre les morsures de serpent

**Propriétés / Utilisations :** Le beurre de cacao hydrate, nourrit et protège la peau et l'une de ses principales qualités est de pouvoir se solidifier à température ambiante et de fondre entre 31 et 35°C, ce qui lui permet de mieux résister à l'oxydation. Utilisation massive en alimentaire pour la chocolaterie. En cosmétique ou en parapharmacie, il est souvent utilisé comme excipient gras dans des produits tels que les suppositoires, les baumes adoucissants, les pommades ou encore les sticks pour lèvres.