

GRALINCO

MANTECA DE CACAO, VIRGEN Y ECOLÓGICA GRADO ALIMENTARIO

INCI: 100 % Theobroma Cacao seed Butter CAS: 84649-99-0; 8002-31-1 EINECS: 283480-6 / NA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Punto de Fusión ° C	30 ñ 35
Índice de Acidez	< 10,-
Índice de Iodo	25 ñ 45
Índice de Peróxidos	< 10,-
Índice de Refracción a 40 ° C	1.450 ñ 1.460
Índice de Saponificación	188 ñ 208

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN %

C 16:0	Ácido Palmítico	20 ñ 35
C 18:0	Ácido Esteárico	25 ñ 40
C 18:1	Ácido Oleico	25 ñ 40
C 18:2	Ácido Linoleico	< 5



ES-ECO-019-CT



Agricultura
U.E./NO U.E.

Caducidad: 24 meses
Referencia 22107 ñ 23A

Junio 2.023

Gralinco Mercaderías, SL Numancia 91-93 bajos 4º 08029 Barcelona
Teléfono 93 363 12 61 <http://www.gralinco.com> e-mail: gralinco@gralinco.com