

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	31 ó 35
Índice de Acidez	< 4,-
Índice de Iodo	25 ó 45
Índice de Peróxidos	< 10,-
Índice de Refracción a 40 ° C	1.450 ó 1.460
Índice de Saponificación	188 ó 198

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN %

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



Caducidad: 24 meses
Referencia 22312 ó 24A

Abril 2.024

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