

GRALINCO

MANTECA DE CACAO, PRIMERA PRESIÓN

INCI: 100 % Theobroma cacao seed butter CAS: 84649-99-0; 8002-31-1 EINECS: 283-480-6; N/A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Punto de Fusión ° C	31 – 35
Índice de Acidez	< 4,-
Índice de Refracción a 40 ° C	1,4500 – 1,4600
Índice de Iodo	30 – 42
Índice de Peróxidos	< 10,-

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN %

C16:0	Ácido Palmítico	20 – 35
C18:0	Ácido Esteárico	25 – 40
C18:1	Ácido Oleico	25 – 40
C18:2	Ácido Linoleico	1 – 5
C20:0	Ácido Araquídico	< 3

CADUCIDAD: 24 meses
Referencia: 22309 – 24A

septiembre 2.023

Gralinco Mercaderías, SL
Teléfono 93 363 12 61

Numancia 91-93 bajos 4°
<http://www.gralinco.com>

08029 Barcelona
e-mail: gralinco@gralinco.com