



Спецификация

Наименование:	Масло какао рафинированное
Артикул:	000-772
Описание:	Натуральное. Получено методом отжима, фильтрацией или центрофугированием из семян какао-дерева (<i>Theobroma cacao</i> L.).
Согл. INCI:	Theobroma Cacao
CAS-№.:	8002-31-1
Происхождение:	Кот - д' Ивуар

Наименование показателя	Единица измерения	Требования к качеству
Описание внешнего вида (цвет, запах, вкус)		От белого до желтого цвета, хрупкое при комнатной температуре. Имеет легкий аромат какао и мягкий характерный вкус. Растворимо в эфире и уайт-спирите; нерастворимо в воде.
Коэффициент преломления:		1,456 — 1,459
Кислотное число	mgKOH/g	макс. 3,0
Перекисное число	meqO ₂ /kg	макс. 3
Йодное число	gI ₂ /100g	33 – 42
Число омыления	mgKOH/g	188 — 200
Свободные жирные кислоты	%	Макс. 0,5
Температура плавления:	°C	31 – 35
Состав жирных кислот		
16:0 Palmitic acid	%	23 – 30
18:0 Stearic acid	%	31 – 37
18:1 Oleic acid	%	31 – 38
18:2 Linoleic acid	%	1,6 – 4,8

Изготовитель:	Германия
Условия хранения:	Не менее 12 месяцев в сухом прохладном помещении, в герметично закрытой таре, беречь от света.

Рекомендуется провести повторное исследование через 12 месяцев с даты производства, затем каждые 6 месяцев; максимальный срок хранения 36 месяцев.