

# MANTECA DE CACAO REFINADA

## FICHA TECNICA

<b>TECHNICAL DATA</b> <i>Características Técnicas</i>	<b>UNITS</b> <i>Unidades</i>	<b>SPECIFICATION</b> <i>Especificación</i>
Acid Value / <i>Índice de Acidez</i>	mg KOH/g	≤4
Saponification Number / <i>Índice de Saponificación</i>	mg KOH/g	180-200
Iodine Value / <i>Índice de Yodo</i>	g I <sub>2</sub> /100 g	30-45
Refractive Index / <i>Índice de Refracción</i>	- (40°C)	1.450-1.460
Melting Point / <i>Punto Fusión</i>	°C	28-36

### **Appearance / Aspecto físico**

Yellowish solid with slight cocoa odour at 20 °C.

*Sólido amarillento con ligero olor a cacao a 20 °C.*

### **Packaging (Net Weight) / Envases (Peso Neto)**

Boxes / *Cajas*

10 Kgs.

\* Other packaging please consult / *Otros envases por favor consultar*

### **Recommended storage conditions / Condiciones de almacenamiento recomendadas**

Keep in a well ventilated, cool and dry place in tightly sealed unopened original containers. Avoid direct sunlight and heat sources. Once open to be used immediately.

*Mantener en lugar bien ventilado, fresco y seco en envases originales herméticamente cerrados y sin abrir. Evitar la luz solar directa y las fuentes de calor. Una vez abierto utilizar inmediatamente.*