

FICHE TECHNIQUE

BEURRE DE CACAO (THEOBROMA CACAO SEED BUTTER)

1. Identification du produit

Nom botanique : Theobroma cacao L.

Nom INCI : Theobroma Cacao Seed Butter

Nom commun : Beurre de Cacao

Famille botanique : Malvaceae

Partie utilisée : Fèves de cacao

Procédé d'obtention : Pressage des fèves de cacao suivi d'une filtration

Origine : Côte d'Ivoire

Type de produit : Beurre végétal 100 % pur et naturel

2. Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Beurre solide
Couleur	Jaune pâle à beige
Odeur	Caractéristique du cacao
Texture	Solide cassant devenant fondant au contact de la peau

3. Caractéristiques physico-chimiques

Indice de saponification	188 – 198
Indice d'iode	33 – 42
Point de fusion	30 – 36 °C
Solubilité	Insoluble dans l'eau

4. Composition indicative en acides gras

Acide stéarique (C18:0)	30 – 37 %
Acide oléique (C18:1)	30 – 40 %
Acide palmitique (C16:0)	24 – 30 %
Acide linoléique (C18:2)	1 – 4 %

5. Propriétés générales

Beurre végétal riche en acides gras saturés et mono-insaturés.

Utilisé en cosmétique pour les soins hydratants et protecteurs de la peau.

Produit adapté aux formulations cosmétiques, savonnerie et baumes.

6. Conservation et stockage

Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

À l'abri de la lumière et de la chaleur.

Température recommandée : 15 – 25 °C.

Durée de conservation : 24 mois.

7. Sécurité / précautions d'emploi

Usage cosmétique externe.

Tenir hors de portée des enfants.

Produit naturel non toxique.