



## SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 12/09/2023 par AG

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : [www.diffusions-aromatiques.fr](http://www.diffusions-aromatiques.fr) Mail : [contact@diffusions-aromatiques.fr](mailto:contact@diffusions-aromatiques.fr)

### Fiche Technique

## CACAO EXTRAIT BIO

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: CACAO EXTRAIT BIO

### DESCRIPTION

<i>NOM INCI :</i>	THEOBROMA CACAO EXTRACT
<i>ETIQUETAGE CONSEILLE :</i>	« Extrait de cacao biologique » ou « Arôme naturel de cacao biologique »
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	Extraction hydroalcoolique de poudre de cacao puis élimination du solvant
<i>QUALITE :</i>	100% Naturelle
<i>ORIGINE PRODUIT :</i>	Equateur / Sao-Tomé / République Dominicaine / Pérou
<i>NOM BOTANIQUE :</i>	Theobroma cacao
<i>CERTIFICATION BIOLOGIQUE :</i>	Matière première certifiée par ECOCERT selon le référentiel AB (FR BIO 01)

### DONNEES ANALYTIQUES

<i>Apparence :</i>	Liquide visqueux
<i>Couleur :</i>	Brun opaque
<i>BRIX 20°C :</i>	Min. 68.0
<i>Odeur :</i>	Caractéristique du cacao
<i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>	ND
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	NA
<i>Densité relative (d20/20) :</i>	NA
<i>Point éclair :</i>	>60°C
<i>Solubilité(s) :</i>	ND
<i>INDICE DE PEROXYDES :</i>	ND
<i>TENEUR EN CAFEINE :</i>	Caféine Max. 1.24%

### DONNEES REGLEMENTAIRES

<i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>	Ethanol Max. 0.30%
<i>MICROORGANISMES :</i>	Flore aérobie mésophile totale = 1000 UFC/mL, Coliformes = 1 UFC/mL, Levures et moisissures = 100 UFC/mL, Salmonelles Absence dans 1 mL
<i>ALIMENTARITE :</i>	OUI
<i>INFORMATION ETHIQUE :</i>	KOSHER / HALAL (sur demande)
<i>TERPENOIDES :</i>	Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
<i>SOLVANTS (%) :</i>	/
<i>ANTIOXYDANTS :</i>	/
<i>ADDITIFS :</i>	/
<i>CONSERVATEUR :</i>	/
<i>% carbones renouvelable :</i>	100%

# CACAO EXTRAIT BIO

## **DONNEES TECHNIQUES**

*DUREE DE VIE :* 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

*Conditions de conservation :* conserver entre 0 et 4°C dans les emballages d'origine parfaitement fermés et à l'abri de la lumière.

*DATE DE REVISION :* 31/08/2023

## **LEGISLATION :**

EINECS : 283-480-6

REACH registration : Exempted Low tonnage <1T /year

C.A.S : 84649-99-0