Мило-Опт
+38 (063) 6900672 · mysoapoptom@gmail.com
Україна, м. Кременчук, 1-й Піщаний тупик, 1

Какао терте

Технічна специфікація (Technical Data Sheet, TDS) · **Дата випуску документа: 28.10.2026**

Типові значення. Документ не є сертифікатом аналізу (COA). Сертифікати та COA надаємо за запитом на оптову позицію після відвантаження замовлення.

1. Продукт

Найменування	Какао терте
INCI	Cocoa Tree (Theobroma cacao) Butter
Країна походження (за карткою товару)	Німеччина
Спосіб отримання / очищення	Холодна перетирання

2. Органолептичні показники

Зовнішній вигляд	Тверде масло
Колір	Темно коричневий
Запах	Шоколад, какао

3. Фізико-хімічні показники (типові значення)

Показник	Типове значення
Кислотне число, мг KOH/г	Макс. 4
Йодне число, г I2/100 г	33-42
Число омилення, мг KOH/г	188-198
Показник заломлення при 20 °C	1,456-1,458
Температура плавлення, °C	31-35

4. Жирнокислотний профіль (типові значення, % від суми жирних кислот)

C16:0 пальмітинова	24-27 %
C18:0 стеаринова	33-37 %
C18:1 олеїнова	32-36 %
C18:2 лінолева	2-4 %

5. Застосування в косметиці

Використовується в кремах, бальзамах для губ та засобах для тіла як емолент. Розчинний в оліях, вводиться в олійну фазу в концентрації 5-30%.

6. Зберігання, термін придатності, пакування

Зберігання	В прохолодному темному місці
Термін придатності	24 місяці від дати виробництва в оригінальній закритій тарі (типово); дату придатності партії зазначено на етикетці
Пакування	Документ єдиний для всіх фасувань продукту. Тара залежить від фасування (від косметичних флаконів до транспортної тари) і зазначена на картці товару.

7. Застереження

Інформація має довідковий характер і призначена для підбору сировини в рецептури. Фактичні значення конкретної партії зазначаються в COA виробника. Продукт є сировиною для виготовлення косметичної продукції; відповідальність за безпечність готового продукту та дотримання вимог законодавства несе виробник готової продукції. Перед використанням рекомендовано тест на чутливість.