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

Масло какао нерафіноване

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	Масло какао нерафіноване
INCI	Theobroma cacao seed butter
CAS / EC	CAS 8002-31-1; EC 283-480-6
Країна походження (за карткою товару)	Італія
Спосіб отримання / очищення	Холодний віджим

2. Органолептичні показники

Зовнішній вигляд	Тверде масло
Колір	Від жовтого до світло-коричневого
Запах	Шоколад

3. Фізико-хімічні показники (типові значення)

Показник	Типове значення
Температура плавлення, °C	30-35
Кислотне число, мг KOH/г	Не більше 4
Йодне число, г I2/100 г	33-42
Число омилення, мг KOH/г	188-198

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

C16:0 пальмітинова	24-27
C18:0 стеаринова	33-37
C18:1 олеїнова	32-36

5. Застосування в косметиці

Використовується в кремах, бальзамах для губ та тіла. Розчинний в оліях. Типовий рівень використання 5-20%.

6. Зберігання, термін придатності, пакування

Зберігання	В сухому прохолодному місці, в щільно закритій тарі
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.