



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

BEURRE DE KARITE PREMIERE PRESSION RAFFINE / SHEA BUTTER PRESSED AND REFINED

Création / *Creation* : 1^{er} octobre 2008 / *October, 1st 2008*

Dernière mise à jour / *Last updating* : 3 décembre 2013 / *December 3^d, 2013*

Remplace / *Replaces*: 28 octobre 2013 / *October 28th, 2013*

1. Description générale / General description :

Beurre extrait à partir d'amandes de karité par pression mécanique puis raffiné.

Butter extracted from sheanuts by mechanical pressure followed by a refining.

Usage / *Use* : Cosmétique / pharmaceutique - *Cosmetic / pharmaceutical*

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / <i>Organoleptic characters</i>	Interne / <i>Internal</i>	Beurre solide <i>Solid butter</i>
Couleur Lovibond 5 ¼ / <i>Colour inch cell Lovibond 5 ¼</i>	NEN 6310 - NEN 6308	Max. 2.0 rouge/ <i>red</i> Max.20.0 jaune/ <i>yellow</i>
Indice de réfraction à 40° C / <i>Refractive index at 40 °C</i>	PE 2.2.6	1.460 - 1.475
Indice d'acide en mg KOH/g / <i>Acid value in mg KOH/g</i>	PE 2.5.1	Max. 0.5
Indice d'iode / <i>Iodine value</i>	PE 2.5.4	52 - 68
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / <i>Peroxide value in meq.O₂/Kg</i>	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en insaponifiable en % / <i>Unsaponifiable matter in %</i>	PE 2.5.7	Min 4.0
Teneur en eau en % / <i>Water content in %</i>	PE 2.5.32	Max. 0.10
Point de fusion en °C / <i>Melting point in °C</i>	AOCS Cc3b-92	34 - 44

2.2. Répartition des acides gras (en %) / Fatty acid composition (in %) :	METHODES	NORMES
C12:0 (acide laurique / <i>lauric acid</i>)	PE 2.4.22	Max. 1.0
C14:0 (acide myristique / <i>myristic acid</i>)		Max. 1.0
C16:0 (acide palmitique / <i>palmitic acid</i>)		3.0 - 8.0
C18:0 (acide stéarique / <i>stearic acid</i>)		36.0 - 50.0
C18:1 (acide oléique / <i>oleic acid</i>)		40.0 - 50.0
C18:2 (acide linoléique / <i>linoleic acid</i>)		4.0 - 8.0
C18:3 (acide linoléique / <i>linolenic acid</i>)		Max. 1.0
C20:0 (acide arachidique / <i>arachidic acid</i>)		Max. 2.0
C20:1 (acide eicosénoïque / <i>eicosenoic acid</i>)		Max. 1.0
C22:0 (acide béhénique / <i>behenic acid</i>)		Max. 1.0
C24:0 (acide lignocérique / <i>lignoceric acid</i>)		Max. 1.0

3. Informations nutritionnelles / Nutritional information :

Teneur en lipides / *Lipids content* : 99,9 % min

Valeur énergétique / *Energy value* : 9000kcal /kg



4. Sécurité sanitaire / Health safety :

- Ionisation / *Ionization* : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. *This product did not undergo any ionizing treatment and does not contain any ingredient or additive that was treated by ionization.*

- Identité préservée / *Identity preserved* : Conforme aux règlements CE 1829/2003 & CE 1830/2003 / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*

5. Stockage et conditionnement / Storage and packing :

Le beurre est conditionné en fûts métalliques à ouverture totale, en seaux plastiques, en cartons ou en citerne vrac (matériau contact alimentaire).

The butter is packed in metal open head drums, plastic buckets or cartons or edible tankcar (food contact material).

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication

Packing is protected and identified with the following mentions: denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture.

6. Conditions de conservation / Conditions of conservation :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque le beurre est conservé en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the butter is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / *Best before date*: 24 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *24 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, le beurre conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

At the best before date, the butter preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

7. Nomenclature/ Nomenclature :

Nom INCI / *INCI Name*: Butyrospermum Parkii (shea butter)

Nom INCI Décision CE 2006/257/ *Decision 2006/257 EC INCI Name*: Butyrospermum Parkii Butter

Nom INCI Cosing / *INCI Cosing Name*: Butyrospermum Parkii nut extract

N° CAS : 91080-23-8

N° EINECS : 293-515-7

Japon / *Japan* : Shea butter: 42-523110

Code douanier / *customs code* : Usage technique / *technical use* : 15 15 90 99 99