

	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
		Page 1 sur 3

Only for industrial use

1 - IDENTIFICATION

Type of product :	Natural extract on carrier
Botanical name :	Theobroma cacao L.
Part of plant :	Broad bean
Country of harvest / gathering :	WEST AFRICA
Country of manufacturing :	FRANCE
Process :	Solvent extraction, dilution on carrier
Natural content :	25,00 %
Synthetic content :	75,00 %

Preservative agent / Antioxidant / Preservative :

Designation	N° CAS	%
None	None	None

Carrier :

Designation	N° CAS	%
PROPYLENE GLYCOL	57-55-6	75,000

2 - PRODUCT CERTIFICATIONS

Kosher certification :	Yes
Halal certification :	No
Others :	No

3 - ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA

Odour :	gourmand family / cocoa powder, hot chocolate, buttery
Appearance :	cloudy viscous liquid, may contain a deposit
Color :	dark brown
Specific gravity (D20/20) :	1,0750 / 1,1150

This computerized document is not signed

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com

 TECHNICAL DATA SHEET	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
		Page 2 sur 3

4 - REGULATION

INVENTORIES

N° CAS TSCA : 57-55-6 / 8002-31-1
N° CAS EINECS : 57-55-6 / -
N° EC : 200-338-0 / 947-375-5

Country inventories	Listed	Country inventories	Listed
TSCA Active	Yes	ISHL	No
EINECS	Yes	KECI	No
AIIC	Yes	PICCS	Yes
DSL	Yes	NzLOC	Yes
nDSL	No	TCSI	Yes
IECSC	Yes		

Additional inventories data : 947-375-5 (related to 283-480-6)

FOOD

Food allergens (EC Regulation n°1169/2011) : None

INVENTORIES :

N° FEMA : 2940 / -
N° CoE : E1520 / 452
N° FDA : 184.1666 / 182.20

Restricted use in food according to EC REGULATION n°1334/2008 and its amendments.

Ingredients : Carrier, flavouring preparation

Restricted components in foodstuffs (Statistical data, detection limit < 0.001%) :

Designation	N° CAS	%
CAFFEINE	58-08-2	0,370

5 - PACKAGING, HANDLING, STORAGE AND SHELF LIFE

Store in the original closed container ambient temperature between 15°C and 25°C protected from air and light.

Shelf life : 12 Months

All our packaging are approved for food contact according to current European regulation.

6 - MISCELLANEOUS

warm up to homogenize

This computerized document is not signed

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com

	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
TECHNICAL DATA SHEET		Page 3 sur 3

This data sheet is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential.

The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.

This computerized document is not signed

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com

 FICHE TECHNIQUE	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
		Page 1 sur 3

Pour usage industriel

1 - IDENTIFICATION

Type de produit :	Extrait naturel sur support
Nom botanique :	Theobroma cacao L.
Partie de plante :	Fève
Pays de récolte :	AFRIQUE DE L'OUEST
Pays de fabrication :	FRANCE
Process :	Extraction au solvant, dilution sur support
Taux de naturel :	25,00 %
Taux de synthétique :	75,00 %

Aide à la conservation / Antioxydant / Conservateur :

Désignation	N° CAS	%
Aucun	Aucun	Aucun

Support :

Désignation	N° CAS	%
PROPYLENE GLYCOL	57-55-6	75,000

2 - CERTIFICATIONS PRODUIT

Certification Casher :	Oui
Certification Halal :	Non
Autres :	Non

3 - DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Odeur :	famille gourmande / poudre de cacao, chocolat chaud, beurré
Aspect :	liquide trouble et visqueux, peut contenir un dépôt
Couleur :	marron foncé
Densité (D20/20) :	1,0750 / 1,1150

Ce document numérique n'est pas signé

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com

 FICHE TECHNIQUE	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
		Page 2 sur 3

4 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

INVENTAIRES

N° CAS TSCA : 57-55-6 / 8002-31-1
N° CAS EINECS : 57-55-6 / -
N° EC : 200-338-0 / 947-375-5

Inventaires Pays	Listé	Inventaires Pays	Listé
TSCA Active	Oui	ISHL	Non
EINECS	Oui	KECI	Non
AIIC	Oui	PICCS	Oui
DSL	Oui	NzLOC	Oui
nDSL	Non	TCSI	Oui
IECSC	Oui		

Complément Inventaires : 947-375-5 (related to 283-480-6)

ALIMENTAIRE

Allergènes alimentaires (Règlement UE n°1169/2011) : Aucun

INVENTAIRES :

N° FEMA : 2940 / -
N° CoE : E1520 / 452
N° FDA : 184.1666 / 182.20

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée, selon le règlement UE n°1334/2008 modifié.

Ingrédients : Support, préparation aromatisante

Composants limités dans les denrées alimentaires (données statistiques, limite de détection <0.001%) :

Désignation	N° CAS	%
CAFFEINE	58-08-2	0,370

5 - CONDITIONNEMENT , MANIPULATION , STOCKAGE ET DELAI DE PEREMPTION

Stocker dans son emballage d'origine fermé température ambiante de 15°C à 25°C protégé de l'air et de la lumière.

Date de durabilité minimale : 12 Mois

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire selon la réglementation européenne en vigueur.

6 - DIVERS

chauffer pour homogénéiser

Ce document numérique n'est pas signé

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com

	F9200 COCOA FINE EXTRACT 25%/MPG	Date : 22/05/2024 V 1
FICHE TECHNIQUE		Page 3 sur 3

Ces informations sont complétées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.

Ce document numérique n'est pas signé

Biolandes

2760 Route de Bétis - 40420 - LE SEN - France

Tel +33.5.58.51.00.00 - E-mail : info@biolandes.com - www.biolandes.com