

COCOA ROASTED EXTRACT 10%/MPG F9201**FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**

Natural extract obtained from beans of cultivated *Theobroma cacao* L. : 10% *

Monopropylene glycol (synthetic) : 90%

Country of gathering (cocoa) : **WEST AFRICA**

Country of manufacturing : **FRANCE**

Kosher : Yes

ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA

Flavour and odour : gourmand family / cocoa powder, hot chocolate, nutty

Appearance : dark brown cloudy viscous liquid,
may contain a deposit, warm up to homogenize

Raw material equivalency : 2 kg of cocoa for 1 kg of extract

Specific gravity (D20/20) : 1.050-1.070

Refractive index (ND20) : 1.435-1.445

LEGISLATION**• Inventories:**

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, IECSC, NZIoC, TCSI : 8002-31-1/57-55-6 *

N° CAS EINECS : -/57-55-6

N° EC : 947-375-5/200-338-0

• for perfumery and cosmetic uses:

INCI name (CosIng): 10% THEOBROMA CACAO SEED EXTRACT / 90% PROPYLENE GLYCOL

INCI name (PCPC): 10% THEOBROMA CACAO (COCOA) SEED EXTRACT / 90% PROPYLENE GLYCOL

China: INCI listed in IECIC 30 June 2014

• for food use:

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

EC REGULATION N°1334/2008 :

Ingredients : flavouring preparation
monopropylene glycol

Restricted components in foodstuffs : caffeine (0.300%)

SHELF LIFE AND STORAGE, PACKAGING

Shelf life : 12 months, stored at a temperature < 25°C, in closed original containers and protected from air and light.

Flash point : >100°C (closed cup)

All our packaging are approved for food contact.

Product for industrial use only, do not ingest as such

* Amended data compared with our previous version

Issue date: 05/07/2019 – Version 6

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.

COCOA ROASTED EXTRACT 10%/MPG F9201

POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE

IDENTIFICATION

Extrait naturel obtenu à partir de fèves de *Theobroma cacao* L. cultivées :10% *

Monopropylène glycol (synthétique) : 90%

Pays de récolte (cacao) : **AFRIQUE DE L'OUEST**

Pays de fabrication : **FRANCE**

Casher : Oui

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

Saveur et odeur : famille gourmande / poudre de cacao, chocolat chaud, noisette

Apparence : liquide marron foncé trouble et visqueux,
peut contenir un dépôt, réchauffer pour homogénéiser

Equivalence matière première : 2 kg de poudre de cacao pour 1 kg d'extrait

Densité (D20/20) : 1.050-1.070

Indice de réfraction (ND20) : 1.435-1.445

LEGISLATION

• Inventaires:

N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, IECSC, NZIoC, TCSI : 8002-31-1/57-55-6 *

N° CAS EINECS : -/57-55-6

N° CE : 947-375-5/200-338-0

• Pour usage parfumerie et cosmétique:

Nom INCI (CosIng): 10% THEOBROMA CACAO SEED EXTRACT / 90% PROPYLENE GLYCOL

Nom INCI (PCPC): 10% THEOBROMA CACAO (COCOA) SEED EXTRACT / 90% PROPYLENE GLYCOL

Chine: INCI listé sur IECIC 30 Juin 2014

• Pour usage alimentaire:

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

Règlement CE N°1334/2008 :
Liste des ingrédients : préparation aromatisante
monopropylène glycol

Composants limités dans les denrées alim : caféine (0.300%)

DUREE DE VIE ET STOCKAGE, PACKAGING

Durée de vie : 12 mois, stocké à une température <25°C, dans les récipients d'origine fermés et protégés de l'air et de la lumière.

Point éclair : >100°C (coupe fermée)

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire.

A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état

*Données modifiées par rapport à la version précédente

Date: 05/07/2019 – Version 6

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.