

COCOA EXTRACT / GLYCEROL**F9205****FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**Natural extract obtained by solvent extraction exclusively from beans of cultivated *Theobroma cacao* L. *Glycerin (natural) : about 13%
: about 87%Country of gathering (cocoa) : **WEST AFRICA**
Country of manufacturing : **FRANCE****ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA**Flavour and odour : gourmand family / cocoa powder, hot chocolate
Appearance : dark brown viscous liquid

Specific gravity (D20/20) : 1.245-1.285

LEGISLATION• **Inventories:**N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, IECSC, NZIoC, TCSI : 8002-31-1/56-81-5 *
N° CAS EINECS : -/56-81-5
N° EC : 947-375-5/200-289-5• **for food use:**

N° FEMA: -/2525 N° FDA: 182.20/182.1320 N° COE: 452/E422

EC REGULATION N°1334/2008 :
Ingredients : flavouring preparation
glycerin
Restricted components in foodstuffs : caffeine (0.256%)**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 5

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 EXTRACT / GLYCEROL**F9205****POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE****IDENTIFICATION**

Extrait naturel obtenu par extraction au solvant exclusivement à partir de fèves de *Theobroma cacao* L. cultivées : environ 13% *

Glycérine (naturelle) : environ 87%

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

Pays de fabrication : **FRANCE**

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

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

Apparence : liquide visqueux marron foncé *

Densité (D20/20) : 1.245-1.285

LEGISLATION

- **Inventaires:**
N° CAS TSCA Active, DSL, AICS, PICCS, IECSC, NZIoC, TCSI : 8002-31-1/56-81-5 *
N° CAS EINECS : -/56-81-5
N° CE : 947-375-5 /200-289-5
- **Pour usage alimentaire:**
N° FEMA: -/2525 N° FDA: 182.20/182.1320 N° COE: 452/E422
Règlement CE N°1334/2008 :
Liste des ingrédients : préparation aromatisante
glycérine
Composants limités dans les denrées alim : caféine (0.256%)

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 5

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.