PRODUKTDATENBLATT

Stoff/Zubereitung

Art.-Nr.:	**633b**
Artikelbezeichnung:	**Kakaobutter “Chips”**
Monografie:	Ph. Eur.
CAS-Nr.:	8002-31-1
EINECS-Nr.:	310-127-6
INCI-Name:	Theobroma Cacao Butter
Lieferant sowie Auskunft gebender Bereich:	Caesar & Loretz GmbH Herderstr. 31 40721 Hilden Tel.: +49 (0) 21 03/49 94-0 Fax: +49 (0) 21 03/49 94-300 E-Mail: info@caelo.de
Verwendung des Stoffs/Gemischs:	Rezeptursubstanz für pharmazeutische Rezepturen
Kennzeichnung gemäß der CLP-Verordnung:	Kein gefährlicher Stoff im Sinne der CLP Verordnung
REACH-Registrierungsnummer:	Der Stoff ist von der REACH-Registrierungspflicht ausgenommen.

Zusammensetzung/Angaben zu den Bestandteilen

Chemische Charakterisierung

Triglyceride von Palmitin- (25%), Stearin- (37%), Öl- (34%) und Linolsäure (3%).

Physikalische und chemische Eigenschaften

Form:	fest
Farbe:	weiß
Geruch:	schwach nach Kakao
Schmelzpunkt/Schmelzbereich:	28 – 36 °C
Siedepunkt/Siedebereich:	nicht bestimmt
Flammpunkt:	nicht bestimmt
Dichte:	(20 °C) 0,975 g/cm³
Schüttdichte:	nicht bestimmt
Löslichkeit in/Mischbarkeit mit Wasser:	nicht bzw. wenig mischbar

Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen

© Caesar & Loretz GmbH

Die üblichen Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Chemikalien sind zu beachten

Lagerung

Anforderung an Lagerräume und Behälter	Dicht verschlossen. Trocken. Bei Zimmertemperatur (+15°C bis +25°C).
Hinweise zum Brand- und Explosionsschutz:	Offenes Feuer vermeiden.

Hinweise zur Entsorgung

Produkt:	Entsorgung zusammen mit pharmazeutischen Abfällen
Ungereinigte Verpackungen:	Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften

Angaben zum Transport

Landtransport ADR/RID und GGVS/GGVE:	Den Versandvorschriften nicht unterstellt.

Stand/Revision: 2026-10-06

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
This document was generated automatically and is valid without signature.

© Caesar & Loretz GmbH