

BUTYROSPERMUM PARKII Fruit

Date: 04/01/2022 FR v07

Produit

Code Produit	HVE20002
Nom botanique	<i>Butyrospermum parkii</i> (G.Don) Kotschy
Procédé de fabrication	Beurre de karité raffiné, désodorisé *
Pays de fabrication	Burkina Faso, Mali
Durée de vie	18 mois *
Stockage	Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec.
Usage	Ingrédient pour cosmétique Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Données analytiques

Monographie de référence

Interne

Paramètres organoleptiques

Couleur	Blanc
Odeur	Faible
Aspect	Solide

Paramètres physicochimiques

Indice de Peroxyde	< 10,0 mEqO ₂ /kg
Indice d'Acide	< 0,50 mg KOH/g

Paramètres chromatographiques

Acide oléique	40,0 – 59,0 %
Acide palmitique	3,0 – 8,0 %
Acide stéarique	28,0 – 50,0 %
Acide linoléique	3,0 – 9,0 %

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER	BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA) BUTTER	91080-23-8	/	293-515-7	Burkina Faso, Mali	Fruit

* Données modifiées par rapport à la version précédente

Ce document est complété 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.

BUTYROSPERMUM PARKII ORG V.O

Date: 04/01/2022 EN v07

Product

Product Code	HVE20002
Botanical Name	<i>Butyrospermum parkii</i> (G.Don) Kotschy
Process	Refined shea butter, dezodorised *
Country of Manufacturing	Burkina Faso, Mali
Shelf life	18 months *
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for cosmetic Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Organoleptic parameters	
Colour	White
Odour	Weak
Appearance	Solid
Physicochemical parameters	
Peroxide value	< 10,0 mEqO ₂ /kg
Acid value	< 0,50 mg KOH/g
Chromatographic parameters	
Oleic Acid	40,0 – 59,0 %
Palmitic Acid	3,0 – 8,0 %
Stearic Acid	28,0 – 50,0 %
Linoleic Acid	3,0 – 9,0 %

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
BUTYROSPERMUM PARKII BUTTER	BUTYROSPERMUM PARKII (SHEA) BUTTER	91080-23-8	/	293-515-7	Burkina Faso, Mali	Fruit

* Amended data compared with our previous version

This document 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.