



## FICHA TECNICA MANTECA DE CACAO

### DESCRIPCIÓN

Grasa vegetal natural obtenida de las semillas del cacao (Theobroma cacao). Es ampliamente utilizada en formulaciones cosméticas y alimenticias debido a sus propiedades emolientes, nutritivas y protectoras. En cosmética se emplea en cremas, bálsamos labiales, lociones y productos para el cuidado de la piel, donde ayuda a mejorar la hidratación y suavidad. Al ser grado alimenticio se puede ingerir y utilizar en diversas preparaciones de alimentos.

### CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aspecto	Sólido o semisólido	Densidad	0.86 – 0.90 g/ml
Color	Amarillo pálido a beige	Punto de solidificación	28 – 32 °C
Olor	Característico a cacao	Ácidos grasos libres	≤ 1.5 %
Solubilidad	Insoluble en agua, soluble en aceites	Contenido de humedad	≤ 0.5 %
Punto de fusión	30 – 36 °C	Estabilidad	Estable en condiciones normales

### RECOMENDACIÓN DE USO

Se utiliza en formulaciones cosméticas como cremas hidratantes, lociones corporales, bálsamos labiales, jabones y productos para el cuidado capilar. Actúa como agente emoliente que ayuda a mejorar la hidratación, suavidad y protección de la piel. Las concentraciones recomendadas suelen estar entre 2% y 25%, según el tipo de producto y la normativa vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
BACTERIAS AERÓBICAS MESOFÍLICAS	MAX 1000 UFC/G
PATÓGENOS	AUSENCIA EN 1 G

ALMACENAMIENTO
Se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 30°C.

HIGIENE Y SEGURIDAD
Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercar llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

COMERCIALIZADO POR: SURTINSUMOS, SAN LUIS POTOSÍ, SLP.

La información contenida en esta ficha técnica se considera confiable a la fecha de su publicación y se proporciona solo como guía para el manejo y uso seguro del producto. No constituye garantía de propiedades ni especificación de calidad. Su validez se limita al producto descrito y no aplica a combinaciones o procesos distintos, salvo indicación expresa.