

MANTECA DE KARITE

1.- DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La manteca de Karite es una grasa extraída de la nuez del árbol de Karite , que crece en algunos países de África .

Está compuesto principalmente de triglicéridos, ácidos grasos tales como el ácido esteárico y linoleico. Es una fuente rica en antioxidantes.

2.- APLICACIONES

La manteca de Karité es un ingrediente muy utilizado en cosmética por sus beneficios. Se usa como emoliente y tiene propiedades suavizantes, de ,allí que su principal propiedad sea la hidratación.

Tiene propiedades antiinflamatorias. También destaca por su poder antioxidante al contener Vitamina a y E.

3.- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO

ASPECTO:	Mantecos
ESTADO FISICO:	Pasta
COLOR:	Blanco a amarillo claro
OLOR:	Característico
SOLUBILIDAD :	Insoluble en agua

4.- CARACTERISTICAS QUIMICAS Y COMPOSICION ACIDOS GRASOS

CARACTERISTICA	METODO	UNIDAD	VALOR
VALOR ACIDO	Ph. Eur. (2.5.1)	Mg KOH/g	Max. 2,0
ACIDOS GRASOS LIBRE	Ph. Eur. (2.5.1)	%	Max. 1,0
VALOR PEROXIDO	Ph. Eur. (2.5.5)	Meq O2/kg	Max. 5,0
COLOR	EN 1557		Max. 3,5
VALOR INDICE DE YODO	Ph. Eur. (2.5.4)	g I2/100g	55,0 – 75,0
PUNTO DE FUSION POR DELIZAMIENTO	Ph. Eur. (2.2.15)	°C	28-45

4.-PRESENTACION

PRESENTACION: CAJA DE 25 KILOS Y 1 KG.

4.-ALMACENAMIENTO

La **manteca de karité** pura nos puede durar 1 o 2 años sin problema. Debemos guardarla a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, idealmente dentro de un recipiente o bolsa cerrada y fuera del alcance de la luz solar