



FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

BEURRE DE KARITE PREMIERE PRESSION RAFFINEE / SHEA BUTTER PRESSED AND REFINED

TrueShea™

Création / Creation : 1^{er} octobre 2008 / October, 1st 2008

Dernière mise à jour / Last updating : 23 Juillet 2020 / July 23th 2020

Objet de la mise à jour/ Purpose of the update : Mise à jour du nom commercial et modification du profil en acide gras / Update of the product trade name and fatty acid profile.

Date d'application/ Effective date: 23 Juillet 2020 / July 23th 2020

Remplace / Replaces: 17 Juillet 2020 / July 17th, 2020

1. Description générale / General description :

Beurre extrait à partir d'amandes de karité par pression mécanique puis raffiné.

Butter extracted from shea nuts by mechanical pressure followed by a refining.

Usage / Use : Cosmétique et alimentaire - Cosmetic and food

2.1. Caractéristiques / Characteristics :	METHODES	NORMES
Caractères organoleptiques / Organoleptic Characteristics	Interne / Internal	Beurre solide Solid butter
Couleur Lovibond 5 ¼ / Colour inch cell Lovibond 5 ¼	NEN 6310 - NEN 6308	Max. 2.0 rouge/red Max.20.0 jaune/yellow
Indice de réfraction à 40° C / Refractive index at 40 °C	PE 2.2.6	1.460 - 1.475
Indice d'acide en mg KOH/g / Acid value in mg KOH/g	PE 2.5.1	Max. 0.5
Indice d'iode / Iodine value	PE 2.5.4	52 - 68
Indice de peroxyde en méq.O ₂ /Kg / Peroxide value in meq.O ₂ /Kg	PE 2.5.5	Max. 10.0
Teneur en insaponifiable en % / Unsaponifiable matter in %	PE 2.5.7	Min 4.0
Teneur en eau en % / Water content in %	PE 2.5.32	Max. 0.10
Point de fusion en °C / Melting point in °C	AOCS Cc3b-92	34 - 44

2.2. Répartition des acides gras (en %) / Fatty acid composition (in %) :	METHODES	NORMES
C12:0 (acide laurique / lauric acid)	PE 2.4.22	Max. 1.0
C14:0 (acide myristique / myristic acid)		Max. 1.0
C16:0 (acide palmitique / palmitic acid)		3.0 - 8.0
C18:0 (acide stéarique / stearic acid)		36.0 - 50.0
C18:1 (acide oléique / oleic acid)		40.0 - 50.0
C18:2 (acide linoléique / linoleic acid)		4.0 - 8.0
C18:3 (acide linoléique / linolenic acid)		Max. 1.0
C20:0 (acide arachidique / arachidic acid)		Max. 2.0
C20:1 (acide eicosénoïque / ecosenoic acid)		Max. 1.0
C22:0 (acide béhénique / behenic acid)		Max. 1.0
C22:1 (acide érucique / erucic acid)		Max 2.0
C24:0 (acide lignocérique / lignoceric acid)		Max. 1.0
Acides gras trans / trans fatty acids		Max 2



3. Informations nutritionnelles / Nutritional information :

Teneur en lipides / *Lipids content* : 99,9 % min

Valeur énergétique / *Energy value* : 9000kcal /kg

4. Sécurité sanitaire / Health safety :

- Ionisation / *Ionization* : Ce produit n'a subi aucun traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ou additif traité par ionisation. *This product did not undergo any ionizing treatment and does not contain any ingredient or additive that was treated by ionization.*

- Position OGM / *GMO position* : Conforme aux règlements CE 1829/2003 & CE 1830/2003 / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC.*

- Pesticides / *Pesticides* : Teneurs conformes au règlement CE 396/2005 et ses derniers amendements / *contents in conformity with regulation 396/2005 EC and its last amendments.*

- Dioxine - furane (PCDD+PCDF) / PCB type dioxine : Teneurs conformes au règlement CE 1259/2011 / *contents in conformity with regulation 1259/2011EC.*

- Métaux lourds / *Heavy metals* : Teneurs conformes au règlement CE 1881/2006 / *contents in conformity with regulation 1881/2006 EC.*

- HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) / *PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons)* : Teneurs conformes au règlement CE 835/2011 / *contents in conformity with regulation 835/2011 EC*

- Aflatoxines/ *Aflatoxins* : teneurs conformes au règlement CE 165/2010 / *contents in conformity with regulation 165/2010 EC.*

- Esters de glycidol : Teneurs conformes au règlement (UE) 2018/290 / *Glycidyl esters contents in conformity with regulation (UE) 2018/290: Max 1 mg/kg*

- Acide gras Trans / *Trans fatty acids*: Teneur conforme au règlement (EU) 2019/649 / *Contents in conformity with regulation (EU) 2019/649.*

- Un plan de surveillance des contaminants est mis en place pour s'assurer du respect des réglementations CE en vigueur. *A monitoring plan of the contaminants has been set up to ensure the observance of the EC regulations in force*

5. Stockage et conditionnement / Storage and packing :

Le beurre est conditionné en fûts métalliques à ouverture totale, en seaux plastiques, en cartons ou en citerne vrac (matériau contact alimentaire).

The butter is packed in metal open head drums, plastic buckets or cartons or edible tank car (food contact material).

Les échantillons pour contrôle analytique du beurre de karité doivent être pris en profondeur (environ 8cm) grâce à un système de carottage. Samples for analytical analyses have to be taken deep into the shea butter by coring (about 8cm).

Les conditionnements sont sécurisés et identifiés avec les mentions suivantes : dénomination du produit, numéro de lot, poids brut, poids net, date de fabrication

Packing is protected and identified with the following mentions: denomination of the product, batch number, gross weight, net weight, date of manufacture.

6. Conditions de conservation / Conditions of conservation :

Les conditions de conservation sont optimales lorsque le beurre est conservé en contenants pleins et fermés à l'abri de la lumière dans des locaux à température inférieure à 18°C.

The conditions of conservation are optimal when the butter is preserved in a full and closed packing away from light at a temperature below 18°C.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) / *Best before date*: 24 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *24 months as from the date of manufacture, in the original closed packing and in the recommended conditions.*

A l'expiration de la DLUO, le beurre conserve toutes ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles et de sécurité alimentaire. Son mode de fabrication, de conditionnement, ainsi que les préconisations de stockage sont étudiés pour permettre, le cas échéant, une utilisation au-delà de cette date en revalidant les caractéristiques analytiques.

At the best before date, the butter preserves all its nutritional and functional characteristics and is still safe for edible use. Its manufacturing process, its conditioning, as well as the applied storage are studied to allow, if necessary, a possible extent of its validity by reanalysing some of its characteristics.

