

MANTECA KARITÉ

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Manteca de karité amarilla 100% natural
NOMBRE IUPAC	Butyrospermum Parkii Butter
# CAS	194043-82-0
FECHA DE REVISIÓN	31 03 2024

1. DESCRIPCIÓN

Grasa vegetal extraída de la semilla del árbol del karité (*Butyrospermum parkii* Kostchy, fam. Sapotáceas), un árbol de África Central.

2. APLICACIONES

La Manteca de Karité tiene diversas aplicaciones en la industria cosmética y de cuidado personal debido a sus propiedades hidratantes, nutritivas y regenerativas para la piel y el cabello.

- En la fabricación de cremas hidratantes para el cuerpo debido a su capacidad para proporcionar una hidratación profunda y duradera a la piel seca y deshidratada.
- En acondicionadores y mascarillas para el cabello debido a su capacidad para suavizar y fortalecer el cabello, así como para reducir el frizz y la rotura.
- Como un ingrediente en productos de protección solar debido a su capacidad para proteger la piel de los rayos UV y reducir la inflamación causada por la exposición al sol.
- En la fabricación de cremas hidratantes faciales, lociones corporales, bálsamos labiales, entre otros productos, debido a su capacidad para reducir la inflamación, prevenir la sequedad y suavizar la piel áspera.
- Como el eczema, la psoriasis y la dermatitis debido a sus propiedades antiinflamatorias, regenerativas y calmantes.

3. COMPOSICIÓN

Ácido esteárico, el ácido oleico y el ácido linoleico. También contiene vitaminas A y E, fitosteroles y triterpenos.

4. RECOMENDACIONES

Mantenga en lugar fresco. Su estado puede cambiar de acuerdo a la temperatura.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Masa grasa de color amarillo.
Olor	Característico.
Ph	6.0 – 7.5
Punto de fusión	29.0 – 34.0 °C
FFA (como oleico), %	1.0 Max
Índice de Yodo, g I₂/100g	55.0 – 72.0
Índice de Saponificación, mgKOH/g	178.8 – 195.0
Valor de Peróxido, meqO₂/kg	5.0 Max

6. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

La formulación está diseñada para ser conservada en condiciones normales y según las recomendaciones del fabricante hasta por 24 meses después de abierto. Cada una de las unidades de fabricación es identificada en la etiqueta, con el número de lote y la fecha de fabricación. El número del lote es un consecutivo relacionado con la orden de producción.