

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE / MATERIAL SAFETY DATA SHEET

Shea butter bio, YDD-01001-

Directive 2001/58/CEE portant deuxième modification de la directive 91/155/CE. Règlement Reach 1907/2006 CE

Date de création de la présente fiche : 02/12/08  
Date de révision :

### 1. Identification de la substance/préparation et de la société

- 1.1. Identification de la substance : **Beurre de karité biologique**  
1.2. Utilisation : matière première pour la fabrication de produits cosmétiques, pharmaceutiques

Supplier: Gildewerk B.V.  
Jan van Geunsweg 10A, 2031 BD Haarlem, The Netherlands  
Tel. +31 - (0)23 - 532 22 55  
Fax +31 - (0)23 - 534 09 65  
E-mail holland@gildewerk.com  
www.gildewerk.com

### 2. Identification des dangers

Inhalation : non dangereux  
Contact avec la peau : non dangereux  
Ingestion : non dangereuse  
Contact avec les yeux : non dangereux  
En cas de fuites des chaussures anti-dérapantes sont nécessaires pour prévenir les chutes par glissade.

### 3. Composition/informations sur les composants

Composition chimique : Extraits de *Butyrospermum Parkii Butter* et leurs dérivés physiquement modifiés, constitués principalement des glycérides des acides gras de *Butyrospermum Parkii Butter*.  
N°CAS : 91080-23-8  
Nom et n°EINECS : *Butyrospermum Parkii Butter* / 293-515-7

### 4. Premiers secours

Un examen médical n'est pas nécessaire.  
Contact avec la peau : laver à l'eau et au savon  
Contact avec les yeux : laver à l'eau

Directive 2001/58/CEE modifying directive 91/155/CE. Reach regulation CE 1907/2006.

Date of creation of this sheet : 12/02/08  
Date of revision :

### 1. Identification of the substance / preparation and the company

- 1.1. Identification : **Organic shea butter**  
1.2 Use : raw material for cosmetic, pharmaceutical products

Supplier: Gildewerk B.V.  
Jan van Geunsweg 10A, 2031 BD Haarlem, The Netherlands  
Tel. +31 - (0)23 - 532 22 55  
Fax +31 - (0)23 - 534 09 65  
E-mail holland@gildewerk.com  
www.gildewerk.com

### 2. Hazard identification

Inhalation : not dangerous  
Skin contact : not dangerous  
Ingestion : not dangerous  
Eye contact : not dangerous  
In case of leakage non-skidding shoes are required to prevent falls and sliding.

### 3. Composition and information on ingredients

Chemical composition: glycerol triester and fatty acids  
CAS number : 91080-23-8  
Name and EINECS number : *Butyrospermum Parkii Butter* / 293-515-7

### 4. First aid measures

A medical examination is not necessary.  
Skin contact : wash with water and soap  
Eye contact : flush eyes with water

**5. Mesures de lutte contre l'incendie**

Moyens d'extinction recommandés : poudre CO<sub>2</sub>, mousse, poudre extinctrice,  
Moyens d'extinction à éviter : ne jamais diriger un jet d'eau sur la masse en combustion.

Équipement spécial de protection : porter un appareil de protection respiratoire et un vêtement de protection approprié.

**6. Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle**

Précautions individuelles : pas de précaution spéciale nécessaire.

Précautions pour la protection de l'environnement : pas de protection spéciale nécessaire.

Méthodes de nettoyage : les petits débordements peuvent être absorbés avec des chiffons ou de la sciure de bois, évacués avec de l'eau, dégraissés avec des produits sodiques.

Les débordements plus importants peuvent être pompés.

**7. Manipulation et stockage**

7.1. Manipulation : pas de précaution spéciale nécessaire. Utiliser des flexibles alimentaires.

7.2. Stockage : Dans un local frais. Stocker dans le fût ou le container d'origine plein et fermé pour éviter les excès d'oxydation.

7.3. Utilisation(s) particulière(s) : non

**8. Contrôle de l'exposition/protection individuelle**

Équipement spécial de protection non nécessaire.

8.1. Valeurs limites d'exposition : néant.

8.2. Contrôles de l'exposition : néant.

**9. Propriétés physiques et chimiques**

9.1. Informations générales :

- Aspect : beurre solide
- Odeur : neutre
- Couleur : jaune pâle à jaune

9.2. Informations importantes relatives à la santé, à la sécurité et à l'environnement :

- PH : non applicable
- Point éclair : > 240 °C
- Température d'auto-inflammation : > 300 °C
- Densité relative à 40°C : 0.895 – 0.910
- Solubilité : soluble dans l'alcool et l'éther
- Viscosité à 20°C : non disponible

**5. Fire - Fighting measures**

Extinguishing media: carbon dioxide, foam, dry chemical powder.

Unsuitable extinguishing media: water

Special protective equipment: use a protecting clothing and self - contained breathing equipment.

**6. Accidental release measures**

Personal precautions : no special precautions required.

Environmental precautions : no special precautions required.

Methods for cleaning up : small spills and residues may be absorbed with material such as cloth or sawdust, washed away with water and cleaned with sodic products.

Larger spillage may be pumped.

**7. Handling and storage**

7.1. Handling : no special precautions necessary. Use food hose pipes.

7.2. Storage: Keep in a cool place. Store in the original full closed drum or container to prevent over oxidation.

7.3. Special use (s) : No

**8. Exposure controls and personal protection**

No special protecting equipment required.

8.1. Occupational exposure limit : not applicable

8.2. Exposure controls : not applicable

**9. Physical data and chemical properties**

9.1 General information :

- Form : solid butter
- Odour : neutral
- Colour : pale yellow to yellow

9.2. Important information on health, security and environment :

- pH : not applicable
- Flash point : > 240 °C
- Autoignition temperature : > 300 °C
- Relative density at 40°C : 0.895 – 0.910
- Solubility : in alcohol and ether
- Viscosity at 20°C : not available

**10. Stabilité et réactivité**

Produit stable dans des conditions normales.

Pas de produits de décomposition dangereux connus.

10.1 Conditions à éviter : à plus de 60 °C en usage cosmétique.

**11. Informations toxicologiques**

Produit non toxique à usage cosmétique, pharmaceutique.

**12. Informations écologiques**

12.1 Ecotoxicité : faible

12.2 Mobilité : faible

12.3 Persistance et dégradabilité : produit totalement biodégradable mais riche en DBO.

12.4 Potentiel de bioaccumulation : néant

12.5 Effets nocifs divers : néant

**13. Considérations relatives à l'élimination**

Absorber le produit avec du papier, du chiffon ou de la sciure de bois et brûler.

Rejet dans la nature : interdit

Incinérer conformément à la réglementation locale

Emballages usés : observer la réglementation locale.

**14. Informations relatives au transport**

Produit non dangereux

Classification : non classifié en ADR (route, directive 94/55/CE), RID (rail, directive 96/49/CE), IMDG (mer).

Transport en fût ou en citerne alimentaire.

**15. Informations réglementaires**

Classification EU : produit non dangereux suivant les directives 67/548 EEC et 1999/45/CE.

Classe de danger pour l'eau : non dangereux pour l'eau .

**16. Autres informations**

La présente fiche de données de sécurité complète la fiche technique mais ne constitue pas une garantie quant aux propriétés du produit et ne donne pas lieu à un rapport juridique contractuel. Les renseignements sont donnés de bonne foi sur la base de l'état actuel des connaissances du produit. L'attention des utilisateurs est en outre attirée sur les risques éventuels encourus lorsque le produit est utilisé à d'autres fins que l'usage pour lequel il a été prévu.

**10. Stability and Reactivity**

Stability: stable under normal conditions.

10.1 Conditions to avoid : at more than 60°C (cosmetic use)

**11. Toxicological information**

Non toxic product : pharmaceutical, cosmetic use

**12. Ecological information**

12.1. Ecotoxicity : low

12.2. Mobility : : low

12.3. Degradability: completely biodegradable but rich in DBO

12.4. Bioaccumulation potential: none

12.5 Various harmful effects : none

**13. Disposal considerations**

Absorb the oil with material such as cloth, paper or sawdust and burn it.

Disposal in nature : forbidden.

Incinerate according to local regulations.

Waste packing : observe local regulations.

**14. Transport information**

Not dangerous product

Classification : not classified in ADR (road, directive 94/55/CE), RID (rail, directive 96/49/CE), IMDG (sea).

Transportation in drums or food tanks.

**15. Regulatory information**

EU classification : not dangerous according to the Directive 67/548 EEC and 1999/45/CE.

Water endangering class : not water endangering.

**16. Other information**

This material safety data sheet completes the specification sheet but does not constitute a guarantee of the properties of the product and is not a contractual legal report. The information is given in good faith on the basis of our best knowledge of the product. However, we cannot accept responsibility or liability for any consequences arising from its use.

We caution the users against the incurred possible risks when the product is used at other ends than the use for which it was initially planned.

## FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET

### BEURRE DE KARITE PREMIERE PRESSION RAFFINE BIOLOGIQUE / ORGANIC PRESSED AND REFINED SHEA BUTTER

**TrueShea™ Organic**

Création / *Creation* : 2 décembre 2008 / *December 2<sup>nd</sup>, 2008*

Dernière mise à jour / *Last updating* : 23 septembre 2022 / *September 23<sup>rd</sup> 2022*

Objet de la mise à jour / *Purpose of the update* : Augmentation de la DLUO et modification de la partie 4 / *Increasing of the shelf-life and modification of part 4.*

Date d'application / *Effective date*: 30 septembre 2022 / *September 30<sup>th</sup> 2022*

Remplace / *Replaces*: 23 Juillet 2020 / *July 23<sup>th</sup> 2020*

#### 1. Description générale / General description :

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

*Butter extracted from sheanuts by mechanical pressure followed by a refining*

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert SAS FR-BIO-01. *Product resulting from the organic agriculture certified by Ecocert SAS FR-BIO-01.*

Usage / *Use* : Cosmétique- alimentaire - *Cosmetic- food*

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

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

C24:0 (acide lignocérique / <i>lignoceric acid</i> )		Max. 1.0
Acides gras trans / <i>trans fatty acids</i>		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 ainsi qu'à leurs derniers amendements / *In accordance with regulations 1829/2003 EC & 1830/2003 EC and their annexes and last amendments.*

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

- Contaminants alimentaires / *Food contaminants* : Conforme au Règlement (CE) 1881/2006 et à ses annexes ainsi que ses derniers amendements / *Conformity with the Regulation (EC) 1881/2006 and its annexes and last amendments.*

- 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 tankcar (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*: 36 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage d'origine fermé et dans les conditions préconisées / *36 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.*

