

FICHA TECNICA

PRODUCTO	V-DIACETYL REPLACER OS NATURAL
USO	BUTTER ENHANCER. ÚTIL EN AROMAS DE MANTEQUILLA PARA POTENCIAR SU OLOR-SABOR. ESTE PRODUCTO PUEDE UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE DIACETILO
PARTIDA ARANCELARIA	3302109000

ESPECIFICACIONES

VERSION	1	FECHA VERSION	01/08/23
----------------	---	----------------------	----------

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR	AMARILLO INTENSO
OLOR	MANTEQUILLA, LÁCTEO, FUERTE, CREMOSO
ESTABILIDAD	SIMILAR AL DIACETILO
SABOR	mantequilla, lácteo, cremoso
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,001-1,011
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4090-1,4170
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	27
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ. SUPERADOS LOS 9 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.
MANTENER REFRIGERADO. INERTIIZAR CON NITROGENO.

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES. ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.