

FICHA TECNICA

PRODUCTO V-COCOA MAILLARD REACTION EXTRA
PARTIDA ARANCELARIA 3302109000

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO CON SÓLIDOS. AGITAR ANTES DE USAR
COLOR	MARRON
OLOR	CACAO, AMARGO, CHOCOLATE
ESTABILIDAD	HOMOGENIZAR ANTES DE USAR
SABOR	AMARGO, CACAO
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	0,890-0,900
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4520-1,4600
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	101
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	PARCIALMENTE SOLUBLE 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 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR. HOMOGENIZAR ANTES DE USAR. INERTIZAR 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.