FICHA TECNICA

VERSION	1,00	**FECHA VERSION**	11/12/20	**FECHA IMPRESION**	29/03/24

PRODUCTO	EXTRACTO DE CACAO INCOLORO 95% MPG FIRMENICH 918805
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE CACAO
PLANTA DE ORIGEN	Theobroma cacao L.
PARTE PLANTA	SEMILLAS
SINONIMOS	
CAS	84649-99-0
CAS 2	8002-31-1
EINECS	283-480-6
FEMA	-
PARTIDA ARANCELARIA	1302197000
Nº REGISTRO REACH	Todos los ingredientes de la mezcla han sido pre-registrados o están exentos de registro.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO	
COLOR	DE INCOLORO A AMARILLO PALIDO	
OLOR	CHOCOLATE, AMARGO, CACAO, CARAMELO	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	1,030	- 1,050
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4230	- 1,4400
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-	
PUNTO DE FUSION (ºC)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	101,00	
RIQUEZA (%GC)		
ACIDEZ (mg KOH/g)	-	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL	
OTROS DATOS TECNICOS	PROPILENGLICOL: 93% - ETANOL: 0,05% - METANOL: 0,002%	

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.

PROPILENGLICOL: 93%

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.