

FICHA TECNICA

VERSION 3,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 11/05/24

PRODUCTO HONEY SIGNATURE FIRMENICH 942539

USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.

CLASIFICACION

Nº REGISTRO REACH Exento de registro (importaciones/fabricaciones < 1 tonelada/año)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE/SOLIDO
COLOR DE AMARILLO A NARANJA
OLOR MIEL, DULCE, FUERTE, INTENSO. HONEY SIGNATURE TIENE UN PERFIL SEMEJANTE AL SABOR CARACTERISTICO DE LA MIEL: DELICIOSO, CON NOTA NO ANIMALICA. CONFIERE A LA FRAGANCIA UN TOQUE NATURAL Y CONTEMPORANEO

TENACIDAD
USO

ESTABILIDAD

DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,088	- 1,119
DENSIDAD 25/25	1,087	- 1,118
INDICE REFRACCION nD20	1,4540	- 1,4640
INDICE REFRACCION nD25	1,4520	- 1,4620
ROTACION OPTICA (°)		/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-	
PUNTO DE FUSION (°C)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	101,00	
RIQUEZA (%GC)	-	
ACIDEZ (mg KOH/g)	-	
SOLUBILIDAD	NO DETERMINADA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	NO DETERMINADA	

OTROS DATOS TECNICOS HONEY SIGNATURE COMBINA EXTRACTOS NATURALES DE COLMENAS WITH CAUTIVOS SINTETICOS A TRAVES DE UNA COEXTRACCION MEDIANTE DESTILACION MOLECULAR.

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.

EL PRODUCTO PUEDE CRISTALIZAR: CALENTAR SUAVEMENTE Y HOMOGENEIZAR ANTES DE USAR SI ES NECESARIO

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.