

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 07/06/22 **FECHA IMPRESION** 04/02/23

PRODUCTO V-BUTTER OS
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
CLASIFICACION AROMA - MATERIA PRIMA PARA LA FABRICACIÓN DE AROMAS
Nº REGISTRO REACH Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR AMARILLO INTENSO
OLOR MANTEQUILLA, LÁCTEO, FUERTE, CREMOSO

TENACIDAD
USO BUTTER ENHANCER. ÚTIL EN AROMAS DE MANTEQUILLA PARA POTENCIAR SU OLOR-SABOR. ESTE PRODUCTO PUEDE UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE DIACETILO

ESTABILIDAD SIMILAR AL DIACETILO

DENSIDAD A 20°C (g / ml) 1,002 - 1,012
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4110 - 1,4120
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C)
PUNTO DE FUSION (°C)
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 27,00
RIQUEZA (%GC)
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS

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.