FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 24/11/23 **FECHA IMPRESION** 13/05/24

PRODUCTO GINGERBREAD SBS 946480 FIRMENICH

USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.

CLASIFICACION

Nº REGISTRO REACH Todos los ingredientes de la mezcla han sido pre-registrados o están exentos de registro.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C PASTA
COLOR DE MARRON A MARRON OSCURO
OLOR PAN DE JENGIBRE, MIEL, ESPECIADO, VAINILLA, DULCE, ALMENDRADO, CINAMICO

TENACIDAD
USO PAN DE JENGIBRE, MIEL, ESPECIADO, VAINILLA, DULCE, ALMENDRADO, CINAMICO

ESTABILIDAD

DENSIDAD A 20°C (g / ml) 1,068 - 1,108
DENSIDAD 25/25 1,607 - 1,107
INDICE REFRACCION nD20 1,5250 - 1,5500
INDICE REFRACCION nD25 1,5230 - 1,5480
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C)
PUNTO DE FUSION (°C)
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 101,00
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 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.

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.