

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00      **FECHA VERSION** 03/05/23      **FECHA IMPRESION** 03/05/24

**PRODUCTO** V-COCOA MAILLARD REACTION EXTRA  
**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 CON SÓLIDOS. AGITAR ANTES DE USAR  
**COLOR** MARRON  
**OLOR** CACAO, AMARGO, CHOCOLATE

**TENACIDAD**  
**USO**

**ESTABILIDAD** HOMOGENIZAR ANTES DE USAR

**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 EBULLICION (°C)**  
**PUNTO DE FUSION (°C)**  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 101,00  
**RIQUEZA (%GC)**  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** PARCIALMENTE SOLUBLE 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.  
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.