

FICHA TECNICA

VERSION 2,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 15/01/25

PRODUCTO REACCION DE MAILLARD POLLO
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
CLASIFICACION
Nº REGISTRO REACH Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO VISCOSO TRANSLUCIDO
COLOR DE AMARILLO A NARANJA OSCURO OPACO
OLOR POLLO COCINADO (ASADO, HERVIDO), CARNE, CALDO.

TENACIDAD
USO APLICACIONES SUGERIDAS: SALSAS, SOPAS, CALDO, CARNE COCINADA (ASADA, HERVIDA, FRITA), ESPECIALMENTE POLLO.

ESTABILIDAD

DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,114	- 1,129
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4600	- 1,4700
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (°)		/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-	
PUNTO DE FUSION (°C)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	110,00	
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. ASEGURAR HOMOGENEIZACION 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.