

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00 **FECHA VERSION** 24/11/23 **FECHA IMPRESION** 18/05/24

**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.