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 20ºC	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 20ºC (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 (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)		
PUNTO DE FUSION (ºC)		
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	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.