

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

1266 CHOCOLATE BALM

Fecha de fabricación: 04/10/2019

Nº Lote: F4019-2332

Fecha de reanálisis: 10/2021

IDENTIFICACIÓN

Aroma destinado a la fabricación de productos alimenticios

ANALÍTICA A 20 °C

ASPECTO: Líquido transparente.
COLOR: Amarillo pálido
OLOR: Dulce, Chocolate, Licor
SOLUBILIDAD:
DENSIDAD (g/ml): 1,115
ÍNDICE DE REFRACCIÓN: 1,483
PUNTO DE INFLAMACIÓN: 62 °C

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Almacenamiento en envases herméticamente cerrados, en un lugar fresco y seco, protegidos de la luz y de la humedad.
Conservar a: 20 °C

Superados los 12 meses de almacenaje se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

Es responsabilidad del receptor de nuestro producto asegurarse que el uso de los aromas y los perfumes y las dosificaciones de los mismos en los productos acabados está de acuerdo a las leyes y reglamentaciones aplicables en cada momento y en cada país.

Fecha de emisión: 04/10/2019