Gran Velada
Materiales para tu creatividad

ESENCIA AROMÁTICA DE CHOCOLATE

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código	**29**
Composición química	**Mezcla de productos aromáticos y naturales**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	**Líquido**
Color	**De incoloro a amarillento**
Olor	**Característico chocolate**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR
Densidad (25 °C)	**1,1040 (± 0,030)**
Índice de refracción (25 °C)	**No determinado**
Contenido en etanol	**No contiene**
Solubilidad en etanol	**1:1**
Solubilidad en agua	**Insoluble**
Punto de inflamación	**60 °C**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco, aireado y preservado de la luz.

LEGISLACIÓN

Componentes del producto según las normativas vigentes para la elaboración de fragancias (IFRA – RIFM).

Los datos anteriores son solo informativos y hacen referencia a un lote tipo. En ningún caso se refieren a compromisos técnicos, obligaciones contractuales ni pedidos confirmados.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES
GMP
ISO 22716
CERTIFIED

Gran Velada, S.L. Pol. Montecillo, Nave 3D, 50520 Magallón (Zaragoza) ESPAÑA Tel. 976 86 74 74 documentacion@granvelada.com
www.granvelada.com