Gran Velada
Materiales para tu creatividad

# ESENCIA AROMÁTICA CAFÉ EXTRA

**FICHA TÉCNICA / DATA SHEET**

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT IDENTIFICATION

| | |
|---|---|
| Código del producto / Product code | **1263** |
| Naturaleza del producto / Nature of the product | **Perfume, mezcla de sustancias aromáticas de origen natural y/o sintético / Perfume, mixture of aromatic substances of natural and/or synthetic origin** |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTICAL DESCRIPTION

| | |
|---|---|
| Aspecto / Appearance | **Líquido transparente / Clear liquid** |
| Color / Colour | **Amarillo a pardo / Yellow to brown** |
| Olor / Odour | **Gourmand, café / Gourmand, coffee** |

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS A 20 °C / ANALYTICAL DATA AT 20 °C

| PARÁMETRO / PARAMETER | VALOR / VALUE |
|---|---|
| Densidad / Density (g/ml) | **1,1050 – 1,1250** |
| Índice de refracción / Refractive index | **1,4950 – 1,5150** |
| Punto de inflamación / Flash point | **> 62 °C** |
| Solubilidad / Solubility | **Buena en alcohol / Good in alcohol** |

## ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN / STORAGE CONDITIONS

**Almacenamiento en envases herméticamente cerrados, en 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.**

*Store in hermetically sealed containers, in a cool and dry place, protected from light and humidity. Keep at 20 °C. After 12 months of storage, the quality of the product should be checked before use.*

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