



## TECHNISCHES DATENBLATT

### Cookie chocolat 1835778

|                 |                                            |
|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>Geruch</b>   | Pudriges Aroma - Lebensmittel - Schokolade |
| <b>Farbe</b>    | blassgelb                                  |
| <b>Aussehen</b> | Flüssigkeit                                |

#### Analytische Daten bei 20 °C

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Relative Dichte</b> | 0,8850 / 0,9050 |
| <b>Flammpunkt</b>      | >100 °C         |
| <b>Brechungsindex</b>  | 1,4443 / 1,4543 |

#### Zusätzliche Informationen

|                          |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lagerung</b>          | An trockenen und gut belüfteten Orten aufbewahren. Vorzugsweise in vollen, dicht verschlossenen Behältern bei einer optimalen Temperatur zwischen 5 °C und 25 °C lagern. |
| <b>Haltbarkeit</b>       | Vierundzwanzig Monate, danach kann es nach Prüfung weiter verwendet werden.                                                                                              |
| <b>Gebrauchshinweise</b> | Homogénéiser avant utilisation                                                                                                                                           |

*Information als korrekt zertifiziert nach dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse und innerhalb der Nachweisgrenze zum Druckdatum.  
Dokument elektronisch erstellt und verwaltet. Gültig ohne Unterschrift.*