



TECHNISCHES DATENBLATT

Fraise chocolat 2607300

Geruch	Gourmand - Rote Früchte - Schokolade
Farbe	farblos bis blassgelb
Aussehen	Flüssigkeit

Analytische Daten bei 20 °C

Relative Dichte	0,9336 / 0,9536
Flammpunkt	83 °C
Brechungsindex	1,4600 / 1,4700

Zusätzliche Informationen

Lagerung	An trockenen und gut belüfteten Orten aufbewahren. Vorzugsweise in vollen, dicht verschlossenen Behältern bei einer optimalen Temperatur zwischen 5 °C und 25 °C lagern.
Haltbarkeit	Vierundzwanzig Monate, danach kann es nach Prüfung weiter verwendet werden.
Gebrauchshinweise	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.*