



LAB SAS

LAB SAS - 1 rue de la clef des champs - 68600 VOLGELSHEIM - France
RCS N° 752 516 960 - Numéro de Siret : 75251693000035
Code APE : 4791 B - VAT :FR-59752516930
Téléphone. +33 3 89 22 77 65 - office@labsys.fr

SCHEMA TECNICA

Fraise chocolat 2607300

Odore	Golosa - Frutti rossi - Cioccolato
Colore	incolore a giallo pallido
Aspetto	liquido

Dati analitici a 20 °C

Densità relativa	0,9336 / 0,9536
Punto di infiammabilità	83 °C
Indice di rifrazione	1,4600 / 1,4700

Informazioni complementari

Stoccaggio	Conservare in luoghi asciutti e ben ventilati. Conservare in contenitori preferibilmente pieni, ermeticamente chiusi e a una temperatura ottimale compresa tra 5 °C e 25 °C.
Durata di conservazione	Ventiquattro mesi, ma dopo questo periodo può essere utilizzato previo controllo.
Consigli per l'uso	Homogénéiser avant utilisation

*Informazione certificata esatta allo stato attuale delle nostre conoscenze e nei limiti di rilevamento alla data di stampa.
Documento prodotto e gestito elettronicamente. Valido senza firma.*