



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

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

Fraise chocolat 2607300

Zapach	Gurmańska - Czerwone owoce - Czekolada
Kolor	bezbarwna do bladożółtej
Aspekt	płyn

Dane analityczne w 20 °C

Gęstość względna	0,9336 / 0,9536
Temperatura zapłonu	83 °C
Współczynnik załamania	1,4600 / 1,4700

Informacje dodatkowe

Przechowywanie	Przechowywać w suchych i dobrze wentylowanych miejscach. Przechowywać w najlepiej pełnych, szczelnie zamkniętych pojemnikach w optymalnej temperaturze od 5 °C do 25 °C.
Okres trwałości	Dwadzieścia cztery miesiące, ale po tym okresie może być używany po kontroli.
Wskazówki dotyczące użycia	Homogénéiser avant utilisation

*Informacja certyfikowana jako dokładna w obecnym stanie naszej wiedzy i w granicach wykrywalności na dzień wydruku.
Dokument wygenerowany i zarządzany elektronicznie. Ważny bez podpisu.*