



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

Pain d'épices Boost 2562656

Zapach	GOURMAND - PIKANTNY
Kolor	BEZBARWNY DO BRĄZOWEGO
Aspekt	PŁYNNY

Dane analityczne w 20 °C

Gęstość względna	0,945 - 0,975
Temperatura zapłonu	102 °C W zamkniętym naczyniu
Współczynnik załamania	1,468 - 1,498
Rozpuszczalność	Nieustalona

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.

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