

SCHEDA TECNICA
CHOCOLATE

1. Identificazione

Codice di riferimento	387222
Descrizione	Chocolate
Data di edizione	21/09/2026

2. Specifiche

Parametro	Specifica	Metodo
Aspetto	LIQUIDO	CONTROLLO VISIVO
Colore	DA GIALLO CHIARO A GIALLO	CONTROLLO VISIVO
Composizione generica	COMPOSIZIONE DI OLI ESSENZIALI, ESTERI, ALDEIDI, CHETONI E ALCOLI.	N.A.
Densità a 20 °C	(0,9888 - 1,0088)	INS-021 · METODO INTERNO
Indice di rifrazione a 20 °C	(1,4753 - 1,4853)	INS-021 · METODO INTERNO