

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**Nombre del Producto: Vainillina Cristalizada**

**Fórmula Química: C<sub>8</sub> H<sub>8</sub> O<sub>3</sub>**

**No. CAS: 121-33-5**

### Descripción:

La Vainillina Cristalizada es un polvo cristalino, de color blanco a un amarillo pálido, con un sabor a vainilla muy dulce.

### Especificaciones:

Parámetros	Specs
Aspecto a 20° C	Polvo Cristalino
Color	De blanco a amarillo pálido
Olor	Vainilla
Sabor	Muy dulce
Densidad a 20° C (g / ml)	-
Densidad 25 / 25	-
Índice Refracción nD20	-
Índice Refracción nD25	-
Rotación Óptica	/
Punto de Ebullición (°C)	284-285 (Descomposition)
Punto de Fusión (°C)	81 – 83
Punto de Inflamación (°C)	153,00
Riqueza (%GC)	>99
Acidez (mg KOH / g)	-
Solubilidad	Solubilidad en agua 10g / l (25°C)
Presión Vapor	1 mm Hg (107°C)

**Aplicaciones:**

La Vainillina Cristalizada se la utiliza ampliamente en la industria de pastelería, galletería y chocolates. Aporta en gran manera el sabor a vainilla, el cual es un sabor muy común en la industria.

**Empaque:**

Tambores o Cajas de Carton por 25Kg, con una o dos bolsas de polietileno.

**Almacenamiento:**

El producto Aspartame debe almacenarse en un ambiente ambiente fresco y seco. Evite altas temperaturas.

**Duración:**

La vida útil de este producto es de 3 años a partir de la fecha de fabricación si se almacena en condiciones de temperatura ambiente. El producto debe reevaluarse si excede la fecha de vencimiento.