

TEHNIČKI LIST

GINGERBREAD BASE

Sintetička začinsko-gurmanska baza - medenjak, topli začini i balzamična slatkoća

1. IDENTIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda	Gingerbread Base
Tip sirovine	Parfemska baza / začinsko-gurmanska baza
Olfaktivna porodica	Začinska / balzamična / gurmanska
Mirisni profil	Medenjak, đumbir, cimet, karanfilić, balzamična slatkoća i topao pekarski karakter
Pozicija u parfemu	Srednja i bazna nota
Primena	Parfemi i mirisne formulacije
Poreklo sirovine	Sintetičko
Kategorija sirovine	Baza
Inspiracija	Topao akord medenjaka sa cimetom, đumbirom, karanfilićem i balzamičnom slatkoćom

2. OLFAKTIVNA KLASIFIKACIJA I MIRISNI PROFIL

Gingerbread Base je sintetička parfemska baza razvijena kao rekonstituisani akord toplog medenjaka. Namenjena je formulacijama u kojima je potreban izražen začinsko-gurmanski karakter sa toplom, prijatnom i sezonskom aromatičnom punoćom.

Mirisni profil zasniva se na notama cimeta, đumbira i karanfilića, uz karakterističnu balzamičnu slatkoću. Kompozicija podseća na začinsko pecivo, zimske poslastice i tople praznične akorde, ali zadržava parfemski profil pogodan za gurmanske i orijentalne strukture.

3. FUNKCIJA U MIRISNIM KOMPOZICIJAMA

Gingerbread Base se ponaša kao srednja i bazna nota. U srednjem delu donosi začinsku toplinu i aromatičnu punoću, dok u bazi ostavlja blago sladak, balzamičan i zaobljen gurmanski trag.

4. PRIMENA I KOMPATIBILNOST

Pogodna je za gurmansko-začinske kompozicije, akorde medenjaka, praznične orijentalne parfeme, pekarsko-začinske mirise, zimske formulacije, amber-vanilaste kompozicije, začinsko-balzamične akorde i tople uniseks mirise.

U gurmanskim i orijentalnim kompozicijama povezuje tople začine, amber, vanilu i mošuse u zaobljenu, slatko-balzamičnu strukturu sa prepoznatljivim sezonskim karakterom.

Odlično se kombinuje sa cimetom, đumbirom, karanfilićem, muskatnim oraščićem, kardamomom, vanilom, tonkom, benzoinom, labdanumom, amber bazama, karamelom, mednim akordima, belim mošusima, sandalovinom i mekim balzamičnim materijalima.

TEHNIČKI LIST

5. PREPORUČENA UPOTREBA

Opšta preporučena upotreba nije navedena u dostavljenim tehničkim podacima. Sledeće tipične radne opsege treba prilagoditi željenom efektu, kompoziciji i kategoriji finalnog proizvoda.

Akordi medenjaka	3-15%
Gurmansko-začinske kompozicije	2-12%
Praznični orijentalni parfemi	2-10%
Pekarsko-začinski akordi	3-15%
Amber-vanilaste kompozicije	1-8%
Zimske mirisne formulacije	2-12%
Kozmetičke mirisne formulacije	Prema IFRA ograničenjima

Zbog izraženog začinskog i slatko-balzamičnog karaktera preporučuje se postepeno doziranje. U nižim koncentracijama baza daje toplu začinsku nijansu, dok u višim može formirati dominantan akord medenjaka.

Dozvoljene koncentracije treba proveriti prema važećem IFRA sertifikatu za odgovarajuću kategoriju proizvoda. Preporučuje se prethodno ispitivanje kompatibilnosti, stabilnosti, boje i mirisnog profila u finalnoj formulaciji.

6. FIZIČKI I TEHNIČKI PODACI

Izgled	Tečnost
Boja	Žuta
Miris	Začinski, balzamičan
Olfaktivni karakter	Topao, začinski, balzamičan, blago sladak i gurmanski, sa notama medenjaka, cimeta, đumbira, karanfilića i slatko-začinskog peciva
Gustina na 20 °C	1,030-1,050
Tačka paljenja	>105 °C
Rastvorljivost	Nije navedena u dostavljenom TDS dokumentu

TEHNIČKI LIST

7. STABILNOST I KOMPATIBILNOST

Gingerbread Base je stabilna pri pravilnom skladištenju u originalnoj, dobro napunjenoj i hermetički zatvorenoj ambalaži, zaštićenoj od vazduha i svetlosti.

Pokazuje veoma dobru kompatibilnost sa začinskim, gurmanskim, balzamičnim, amber, vanilastim, mošusnim, orijentalnim, karamelnim, drvenastim i zimskim akordima. Kompatibilnost i stabilnost treba potvrditi u finalnoj formulaciji i ambalaži.

8. REGULATORNI PODACI I STATUS

Namena: Profesionalna upotreba u parfemskim i mirisnim formulacijama.

Vegan status: Vegan; ne sadrži sastojke životinjskog porekla.

GMO status: Ne sadrži GMO.

IFRA status: Pogledati važeći IFRA sertifikat i primeniti ograničenja za odgovarajuću kategoriju proizvoda.

9. SKLADIŠTENJE I ROK TRAJANJA

Čuvati na sobnoj temperaturi u originalnoj, dobro napunjenoj i hermetički zatvorenoj ambalaži, zaštićenoj od vazduha i svetlosti. Ambalažu zatvoriti odmah nakon upotrebe.

Preporučena temperatura skladištenja: Sobna temperatura.

Rok trajanja: 24 meseca uz pravilne uslove skladištenja.

10. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

Samo za profesionalnu upotrebu. Izbegavati direktan kontakt sa nerazblaženim proizvodom. Za klasifikaciju opasnosti, bezbedno rukovanje, mere prve pomoći i odlaganje pogledati važeći Bezbednosni list (SDS).

11. OGRANIČENJE ODGOVORNOSTI

Podaci u ovom Tehničkom listu odnose se na opisanu sirovinu i zasnivaju se na dostavljenim tehničkim podacima. Korisnik je odgovoran za proveru pogodnosti, bezbednosti i regulatorne usklađenosti u predviđenoj primeni i na ciljnom tržištu. Ovaj dokument ne predstavlja regulatorno odobrenje niti garanciju svojstava finalnog proizvoda.