

## FICHA TECNICA

<b>PRODUCTO</b>	NARANJA DULCE BIO
<b>USOS</b>	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
<b>NOMBRE IUPAC</b>	ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE
<b>PLANTA DE ORIGEN</b>	Citrus sinensis (L.) Osbeck
<b>PARTE PLANTA</b>	PIEL DEL FRUTO
<b>CAS</b>	8028-48-6
<b>CAS 2</b>	8008-57-9
<b>EINECS</b>	232-433-8
<b>FEMA</b>	2825
<b>PARTIDA ARANCELARIA</b>	3301121000

## ESPECIFICACIONES

<b>VERSION</b>	1	<b>FECHA VERSION</b>	24/02/20
----------------	---	----------------------	----------

<b>ASPECTO A 20°C</b>	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
<b>COLOR</b>	NARANJA A ROJO
<b>OLOR</b>	CITRICO, FRESCO, DULCE, JUGOSO
<b>DENSIDAD A 20°C (g / ml)</b>	0,840-0,850
<b>DENSIDAD 25/25</b>	-
<b>INDICE REFRACCION nD20</b>	1,4700-1,4750
<b>INDICE REFRACCION nD25</b>	-
<b>ROTACION OPTICA (°)</b>	94/100
<b>PUNTO DE EBULLICION (°C)</b>	176 - 180
<b>PUNTO DE INFLAMACION (°C)</b>	50
<b>SOLUBILIDAD</b>	INSOLUBLE EN AGUA
<b>PRESION VAPOR</b>	NO DETERMINADA
<b>OTRAS SOLUBILIDADES</b>	SOLUBLE EN ETANOL

<b>OTROS DATOS TECNICOS</b>	ÍNDICE DE PERÓXIDOS <20 mmol/L
-----------------------------	--------------------------------

## ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ. SUPERADOS LOS 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR. INERTIZAR CON NITROGENO.

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES. ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.