

FICHA TECNICA

VERSION 4,00 **FECHA VERSION** 27/06/24 **FECHA IMPRESION** 13/01/25

PRODUCTO CLEMENTINA ESPAÑOLA INCOLORA
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA
PLANTA DE ORIGEN Citrus clementina hort. ex Tanaka syn...
PORTE PLANTA PIEL DEL FRUTO
SINONIMOS CLEMENTINA ESPAÑOLA INCOLORA

CAS 84929-38-4
CAS 2 8008-31-9
EINECS 284-521-0
EINECS 2 -
FEMA 2657
PARTIDA ARANCELARIA 3301192000

APTO ALIMENTACION DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR INCOLORO
OLOR FRESCO, AFRUTADO
SABOR
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 0,835 - 0,845
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4650 - 1,4800
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) 85,00 / 115,00
PUNTO DE EBULLICION (°C)
PUNTO DE FUSION (°C)
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 49,00
RIQUEZA (%GC) LIMONENO: APROX. 95%
ACIDEZ (mg KOH/g)
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS

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.