

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00      **FECHA VERSION** 19/09/22      **FECHA IMPRESION** 17/01/25

**PRODUCTO** 2,6-DIMETILPIRAZINA NATURAL BESTALLY  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** 2,6-DIMETILPIRAZINA  
**SINONIMOS** 2,6-DIMETILPIRAZINA, 2,6-DIMETIL-1,4-DIAZINA

### PLANTA DE ORIGEN

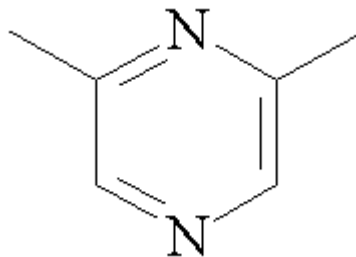
#### PARTE PLANTA

**FORMULA** C6 H8 N2  
**PESO MOLECULAR** 108,14  
**CAS** 108-50-9

**EINECS** 203-589-4

**FEMA** 3273  
**PARTIDA ARANCELARIA** 2933998090

**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** SOLIDO  
**COLOR** DE BLANCO A AMARILLO PALIDO  
**OLOR** CARNE ASADA, CACAO, CAFE, NUEZ  
**SABOR**  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** -  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** -  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 154 (760 mm Hg)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** 35 - 40  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 53,00  
**RIQUEZA (%GC)** 2,6-DIMETILPIRAZINA >98; ISOMERO 2,5- <3; SUMA >99  
**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.

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.