

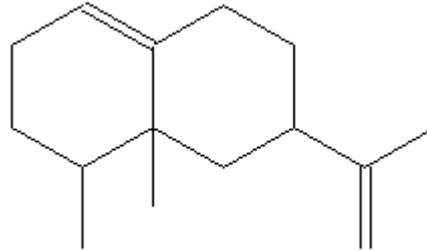
## FICHA TECNICA

**VERSION** 2,00      **FECHA VERSION** 15/01/20      **FECHA IMPRESION** 17/04/24

**PRODUCTO** VALENCENO NATURAL 75% BIOTECH  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** 5,6-DIMETIL-8-ISOPROPENILBICICLO(4,4,0)3-DECENONA  
**SINONIMOS** VALENCENO

**PLANTA DE ORIGEN**

**PARTE PLANTA** FERMENTACION DE AZUCARES  
**FORMULA** C15 H24  
**PESO MOLECULAR** 204,00  
**CAS** 4630-07-3



**EINECS** 225-047-6

**FEMA** 4838  
**PARTIDA ARANCELARIA** 3302909000  
**KOSHER** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN  
**APTO ALIMENTACION** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

**Nº REGISTRO REACH** Todos los ingredientes de la mezcla han sido pre-registrados o están exentos de registro.

## ESPECIFICACIONES

**ASPECTO A 20°C** LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE  
**COLOR** DE INCOLORO A AMARILLO PALIDO  
**OLOR** FUERTE, NARANJA, JUGOSO, HERBACEO  
**SABOR** NARANJA DULCE, FRESCO, AFRUTADO  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 0,880 - 0,940  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,4900 - 1,5200  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 270-274°C (1 atm)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 100,00  
**RIQUEZA (%GC)** > 75  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** INSOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** <0,013 kPa (20°C)  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL A BAJA CONCENTRACION. SOLUBLE EN TRIACETINA Y ACEITES.  
**OTROS DATOS TECNICOS** MEZCLA DE AROMATIZANTES NATURALES CON VALENCENO NATURAL OBTENIDO POR BIOTECNOLOGIA.

## 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. REFRIGERADO <8°C. SENSIBLE A LA LUZ, AL CALOR, AL AIRE, A LA HUMEDAD.

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.