FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 29/03/24

PRODUCTO	MANDARINA VERDE CONC. 5X
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA
PLANTA DE ORIGEN	Citrus reticulata blanco
PARTE PLANTA	PIEL DEL FRUTO
SINONIMOS	MANDARINA VERDE CONCENTRADA
CAS	84929-38-4
CAS 2	8008-31-9
EINECS	284-521-0
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 20ºC	LIQUIDO FLUIDO	
COLOR	VERDE OSCURO	
OLOR	AFRUTADO, DULCE	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	0,840	- 0,860
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4650	- 1,4850
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-	
PUNTO DE FUSION (ºC)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	46,00	
RIQUEZA (%GC)		
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.

TEMPERATURA OPTIMA DE ALMACENAJE: 0/10ºC. 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.