

## FICHA TECNICA

**VERSION** 4,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 26/04/24

**PRODUCTO** MANDARINA VERDE  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA VERDE  
**PLANTA DE ORIGEN** Citrus reticulata blanco  
**PARTE PLANTA** PIEL DEL FRUTO  
**SINONIMOS**

**CAS** 84929-38-4  
**CAS 2** 8008-31-9  
**EINECS** 284-521-0

**FEMA** 2657  
**PARTIDA ARANCELARIA** 3301192000  
**KOSHER** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN  
**APTO ALIMENTACION** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN  
**Nº REGISTRO REACH** 01-2120074120-72

## ESPECIFICACIONES

**ASPECTO A 20°C** LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE  
**COLOR** VERDE A VERDE OSCURO  
**OLOR** AFRUTADO, CITRICO, DULCE  
**SABOR** CARACTERISTICO  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 0,840 - 0,860  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,4650 - 1,4850  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** 60,00 / 80,00  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** -  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 46,00  
**RIQUEZA (%GC)**  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** INSOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** NO DETERMINADA  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL

**OTROS DATOS TECNICOS** 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.  
TEMPERATURA OPTIMA DE ALMACENAJE: 0/10°C. 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.