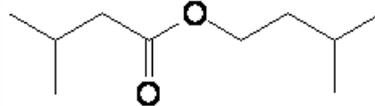


## FICHA TECNICA

**VERSION** 6,00 **FECHA VERSION** 29/04/22 **FECHA IMPRESION** 14/05/24

**PRODUCTO** ISOVALERIANATO DE ISOAMILO  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** ISOPENTANOATO DE ISOPENTILO  
**SINONIMOS** ISOVALERIANATO DE ISOPENTILO, 3-METILBUTIRATO DE 3-METILBUTILO

**FORMULA** C10 H20 O2  
**PESO MOLECULAR** 172,00  
**CAS** 659-70-1  
**CAS 2** 2445-77-4  
**EINECS** 211-536-1  
**EINECS 2** 219-496-7  
**FEMA** 2085, 3506  
**PARTIDA ARANCELARIA** 2915609000



**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** AFRUTADO  
**SABOR** A MANZANA DULCE  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 0,853 - 0,858  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,4110 - 1,4140  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 195°C (1013 mbar)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 80,00  
**RIQUEZA (%GC)** SUMA DE ISOMEROS > 99  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** < 1  
**SOLUBILIDAD** INSOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** 0,8 mbar a 20°C  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL

**OTROS DATOS TECNICOS** ISOVALERIANATO DE ISOAMILO (3-METILBUTIRATO DE 3-METILBUTILO) CAS 659-70-1: >80%. ISOVALERIANATO DE 2-METILBUTILO (3-METILBUTIRATO DE 2-METILBUTILO) CAS 2445-77-4 <20%.

## 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.