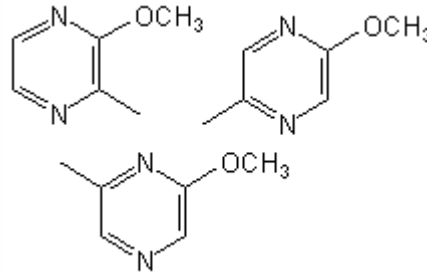


## FICHA TECNICA

**VERSION** 5,00 **FECHA VERSION** 07/03/22 **FECHA IMPRESION** 27/07/24

**PRODUCTO** 2-METOXI-3(5/6)-METILPIRAZINA  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** 2-METOXI-3(5/6)-METILPIRAZINA  
**SINONIMOS** 2(5/6)-METOXI-3-METILPIRAZINA

**FORMULA** C6 H8 N2 O  
**PESO MOLECULAR** 124,14  
**CAS** 68378-13-2  
**CAS 2** 2847-30-5  
**EINECS** 269-881-9  
**EINECS 2** 220-651-6  
**FEMA** 3183  
**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** LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE  
**COLOR** DE INCOLORO A AMARILLO CLARO VERDE  
**OLOR** AVELLANA, NUEZ, CARAMELO, TIERRA, SETA  
**SABOR**  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 1,070 - 1,087  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,5060 - 1,5100  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 159 - 160  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 55,00  
**RIQUEZA (%GC)** MEZCLA DE ISOMEROS > 99  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** LIGERAMENTE SOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** NO DETERMINADA  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL

**OTROS DATOS TECNICOS** ISOMERO MAYORITARIO 2-METOXI-3-METILPIRAZINA(CAS 2847-30-5) > 70%,  
 MINORITARIO 2-METOXI-5-METILPIRAZINA. UTIL EN AROMAS DE FRUTOS SECOS, CHOCOLATE Y PANADERIA. DOSIFICACIÓN ORIENTATIVA EN EL PRODUCTO FINAL 0,01-4 ppm.

## ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ.  
 SUPERADOS LOS 9 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.  
 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.