

## FICHA TECNICA

**VERSION** 1,00      **FECHA VERSION** 19/09/22      **FECHA IMPRESION** 28/03/24

**PRODUCTO** VALENCENO NATURAL 80% BIOTECNOLOGIA  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** 5,6-DIMETIL-8-ISOPROPENILBICICLO(4,4,0)3-DECENONA  
**SINONIMOS** VALENCENO

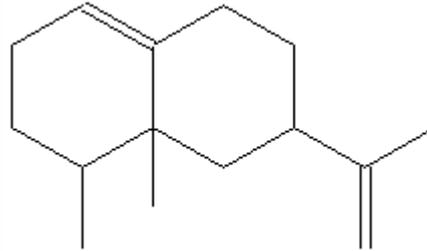
**PLANTA DE ORIGEN**

**PARTE PLANTA** FERMENTACION DE AZUCARES.

**FORMULA** C15 H24

**PESO MOLECULAR** 204,00

**CAS** 4630-07-3



**EINECS** 225-047-6

**FEMA** 4838

**PARTIDA ARANCELARIA** 2902190000

**KOSHER** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

**APTO ALIMENTACION** DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

**Nº REGISTRO REACH** Exento de registro (importaciones/fabricaciones < 1 tonelada/año)

## ESPECIFICACIONES

**ASPECTO A 20°C** LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE  
**COLOR** DE INCOLORO A AMARILLO  
**OLOR** ANARANJADA, DULCE, AMADERADA  
**SABOR**  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 0,910 - 0,970  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,4900 - 1,5200  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 270°C (1 atm)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 100,00  
**RIQUEZA (%GC)** > 80  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** INSOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** < 0,001 hPa (20°C)  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL. INSOLUBLE EN PROPILENGLICOL. SOLUBLE EN ACEITES Y GRASAS.

## 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.

INERTIZAR CON NITROGENO. REFRIGERADO 10-15°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.