

FICHA TECNICA

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

PRODUCTO	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON FIRMENICH 990091
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
PLANTA DE ORIGEN	Vanilla planifolia
PARTE PLANTA	BAYAS
SINONIMOS	
CAS	8047-24-3
CAS 2	8024-06-4
EINECS	232-463-1
FEMA	3105
PARTIDA ARANCELARIA	1302190500
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
COLOR	MARRON A MARRON OSCURO
OLOR	DULCE, CAMELO, BAYA, AMADERADO
SABOR	
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	1,130 - 1,280
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,3900 - 1,4600
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	
PUNTO DE FUSION (°C)	
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	43,00
RIQUEZA (%GC)	
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS CONTENIDO VAINILLINA > 1,7% - CONTENIDO TOTAL ETANOL (w/w): 12,7%

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.

CONTENIDO ALCOHOL (% v/v): 18-22%

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.