

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 29/04/24

PRODUCTO NARANJA BRASIL INCOLORA VENTOS
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE
PLANTA DE ORIGEN Citrus sinensis (L.) Osbeck
PARTE PLANTA PIEL DEL FRUTO
SINONIMOS

CAS 8028-48-6
CAS 2 8008-57-9
EINECS 232-433-8

FEMA 2825
PARTIDA ARANCELARIA 3301121000

APTO ALIMENTACION DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH 01-2119493353-35

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR INCOLORO
OLOR CITRICO, FRESCO, DULCE, JUGOSO
SABOR AROMATICO
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 0,835 - 0,850
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4650 - 1,4750
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) 85,00 / 115,00
PUNTO DE EBULLICION (°C) 175°C to 178°C
PUNTO DE FUSION (°C) -89°C to -97°C
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 47,00
RIQUEZA (%GC) LIMONENO: APROX. 95%
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

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.
MANTENER ENTRE 0-5°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.