

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 24/02/20 **FECHA IMPRESION** 18/05/22

PRODUCTO	NARANJA DULCE BIO
USOS	Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de aromas y/o fragancias.
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	Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR	NARANJA A ROJO
OLOR	CITRICO, FRESCO, DULCE, JUGOSO
SABOR	
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	0,840 - 0,850
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4700 - 1,4750
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	94,00 / 100,00
PUNTO DE EBULLICION (°C)	176 - 180
PUNTO DE FUSION (°C)	
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	50,00
RIQUEZA (%GC)	-
ACIDEZ (mg KOH/g)	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS ÍNDICE DE PERÓXIDOS < 20 mmol/L

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.

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.