

FICHA TECNICA

VERSION 4,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 28/03/24

PRODUCTO NARANJA FLORIDA 10X
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE CONCENTRADA
PLANTA DE ORIGEN Citrus Sinensis (L.) Osbeck
PORTE PLANTA PIEL DE FRUTO
SINONIMOS

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

FEMA 2826
PARTIDA ARANCELARIA 3301129000

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

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO
COLOR DE NARANJA A MARRON
OLOR DULCE, ALDEHIDICO, FRESCO
SABOR
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 0,875 - 0,895
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4750 - 1,4900
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C) -
PUNTO DE FUSION (°C) -
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 54,00
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.
ALMACENAR A 4°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.