

FICHA TECNICA

VERSION 3,00 **FECHA VERSION** 13/11/17 **FECHA IMPRESION** 17/08/22

PRODUCTO OLEORESINA DE PIMIENTA
USOS Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de aromas y/o fragancias.
NOMBRE IUPAC OLEORESINA DE PIMIENTA NEGRA
PLANTA DE ORIGEN Piper nigrum L
PORTE PLANTA FRUTOS VERDES
SINONIMOS

CAS 84929-41-9
CAS 2 8006-82-4
EINECS 284-524-7

FEMA 2846
PARTIDA ARANCELARIA 3301903000

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 DISPERSION VISCOSA/SOLIDO
COLOR DE VERDE ACEITUNA A VERDE OSCURO
OLOR CALIDA, ESPECIADA, TERPINACEA
SABOR AMARGO, FUERTE
DENSIDAD A 20°C (g / ml) -
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 -
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C) -
PUNTO DE FUSION (°C) -
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 80,00
RIQUEZA (%GC) PIPERINA > 40% / CONTENIDO VOLATIL: 20 ml/100 g
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.
CALENTAR 40-45°C APROX. Y AGITAR PARA HOMOGENEIZAR Y DISPERSAR EL SOLIDO ANTES DE USAR.

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.