

## FICHA TECNICA

**VERSION** 2,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 25/04/24

|                            |                                                                             |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b>            | MANDARINA CLEMENTINA                                                        |
| <b>USOS</b>                | Materia prima industrial no destinada a su uso directo.                     |
| <b>NOMBRE IUPAC</b>        | ACEITE ESENCIAL MANDARINA                                                   |
| <b>PLANTA DE ORIGEN</b>    | Citrus reticulata                                                           |
| <b>PARTE PLANTA</b>        | PIEL DEL FRUTO                                                              |
| <b>SINONIMOS</b>           |                                                                             |
| <b>CAS</b>                 | 84929-38-4                                                                  |
| <b>CAS 2</b>               | 8008-31-9                                                                   |
| <b>EINECS</b>              | 284-521-0                                                                   |
| <b>FEMA</b>                | 2657                                                                        |
| <b>PARTIDA ARANCELARIA</b> | 3301192000                                                                  |
| <b>KOSHER</b>              | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                                    |
| <b>APTO ALIMENTACION</b>   | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                                    |
| <b>Nº REGISTRO REACH</b>   | Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH. |

## ESPECIFICACIONES

|                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>ASPECTO A 20°C</b>            | LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE   |
| <b>COLOR</b>                     | NARANJA-ROJIZA/NARANJA-MARRON |
| <b>OLOR</b>                      | FRESCO, AFRUTADO              |
| <b>SABOR</b>                     | CARACTERISTICO                |
| <b>DENSIDAD A 20°C (g / ml)</b>  | 0,840 - 0,855                 |
| <b>DENSIDAD 25/25</b>            | -                             |
| <b>INDICE REFRACCION nD20</b>    | 1,4680 - 1,4780               |
| <b>INDICE REFRACCION nD25</b>    | -                             |
| <b>ROTACION OPTICA (°)</b>       | 92,00 / 100,00                |
| <b>PUNTO DE EBULLICION (°C)</b>  |                               |
| <b>PUNTO DE FUSION (°C)</b>      |                               |
| <b>PUNTO DE INFLAMACION (°C)</b> | 49,00                         |
| <b>RIQUEZA (%GC)</b>             |                               |
| <b>ACIDEZ (mg KOH/g)</b>         |                               |
| <b>SOLUBILIDAD</b>               | INSOLUBLE EN AGUA             |
| <b>PRESION VAPOR</b>             | NO DETERMINADA                |
| <b>OTRAS SOLUBILIDADES</b>       | SOLUBLE EN ETANOL             |

**OTROS DATOS TECNICOS** ÍNDICE DE PERÓXIDOS < 20 mmol/L - TODOS LOS ACEITES CÍTRICOS PUEDEN GENERAR CERAS POR SI MISMOS DE FORMA NATURAL. INCLUSO FILTRADOS DÍAS ANTES SE PUEDEN ENCONTRAR CERAS EN EL FONDO DE LOS BIDONES.

## 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 10-20°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.