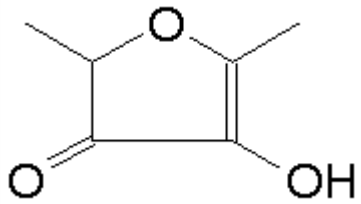
FICHA TECNICA

VERSION 4,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 25/04/24

PRODUCTO	STRAWBERRY FURANONE 99,5% MIN. BESTALLY
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	4-HIDROXI-2,5-DIMETIL-3(2H)-FURANONA
SINONIMOS	FRAISION, FURANEOL, PINEAPPLE KETONE
FORMULA	C6 H8 O3
PESO MOLECULAR	128,00
CAS	3658-77-3
EINECS	222-908-8
FEMA	3174
PARTIDA ARANCELARIA	2932190090
KOSHER	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH.



ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	SOLIDO
COLOR	DE BLANCO A AMARILLO PALIDO
OLOR	AFRUTADO, A CARAMELO, PIÑA TOSTADA
SABOR	DULCE, AFRUTADO
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	-
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	-
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (º)	/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-
PUNTO DE FUSION (ºC)	75-83
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	101,00
RIQUEZA (%GC)	> 99,5
ACIDEZ (mg KOH/g)	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	0,032 mm Hg (25ºC, estimado)
OTRAS SOLUBILIDADES	1 g EN 1 ml ETANOL 95º. SOLUBLE EN PROPILENGLICOL Y ACEITES VEGETALES.

OTROS DATOS TECNICOS	CONTENIDO EN AGUA<0,05%.ESPECTRO DE INFRARROJO SIMILAR AL ESTANDAR.DENSIDAD APARENTE 0,4532 g/mL.RECOMENDADO USAR LA TOTALIDAD DE CADA ENVASE AL ABRIRLO.LAS BOLSAS ESTAN INERTIZADAS CON NITROGENO.PRESERVAR DEL AIRE/LUZ.HIGROSCOPICO.

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.

AL ABRIR LA BOLSA, RECOMENDADO DISOLVERLO AL 20% EN PG PARA SU ALMACENAJE. 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.