

FICHA TECNICA

VERSION 3,00 **FECHA VERSION** 11/07/22 **FECHA IMPRESION** 15/08/22

PRODUCTO	OLEORESINA DE CAPSICUM 6%
USOS	Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de aromas y/o fragancias.
NOMBRE IUPAC	OLEORESINA CAPSICUM (PIMENTON PICANTE)
PLANTA DE ORIGEN	Capsicum annum L.
PARTE PLANTA	FRUTO
SINONIMOS	OLEORESINA DE CAPSICUM O PIMENTON PICANTE
CAS	84603-55-4
CAS 2	8023-77-6
EINECS	283-256-8
FEMA	2234
PARTIDA ARANCELARIA	3302109000
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO VISCOSO OPACO
COLOR	ROJO
OLOR	ESPECIADO, PICANTE
SABOR	ALTAMENTE PUNGENTE
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)	101,00
RIQUEZA (%GC)	6% CAPSAICINA TOTAL APROX.
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS CONTIENE ACEITE DE GIRASOL REFINADO: 2-30% - MONO, DI-GLICERIDOS
DE ACIDOS GRASOS: 10-20% - EXTRACTO DE CAPSICUM ANNUM L.: 50-75 %
- INCI NAME: Capsicum fluorescens.

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.
HOMOGENEIZAR 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.