FICHA TECNICA

VERSION	1,00	**FECHA VERSION**	19/09/22	**FECHA IMPRESION**	29/03/24

PRODUCTO	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON FIRMENICH 990091
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
PLANTA DE ORIGEN	Vanilla planifolia
PARTE PLANTA	BAYAS
SINONIMOS	
CAS	8047-24-3
CAS 2	8024-06-4
EINECS	232-463-1
FEMA	3105
PARTIDA ARANCELARIA	1302190500
KOSHER	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	Exento de registro (importaciones/fabricaciones < 1 tonelada/año)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO	
COLOR	MARRON A MARRON OSCURO	
OLOR	DULCE, CARAMELO, BAYA, AMADERADO	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	1,130	- 1,280
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,3900	- 1,4600
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)		
PUNTO DE FUSION (ºC)		
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	43,00	
RIQUEZA (%GC)		
ACIDEZ (mg KOH/g)	-	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL	
OTROS DATOS TECNICOS	CONTENIDO VAINILLINA > 1,7% - CONTENIDO TOTAL ETANOL (w/w): 12,7%	

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.

CONTENIDO ALCOHOL (% v/v): 18-22%

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.