FICHA TECNICA

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

PRODUCTO	NARANJA BRASIL INCOLORA VENTOS
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE
PLANTA DE ORIGEN	Citrus sinensis (L.) Osbeck
PARTE PLANTA	PIEL DEL FRUTO
SINONIMOS	
CAS	8028-48-6
CAS 2	8008-57-9
EINECS	232-433-8
FEMA	2825
PARTIDA ARANCELARIA	3301121000
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	01-2119493353-35

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR	INCOLORO
OLOR	CITRICO, FRESCO, DULCE, JUGOSO
SABOR	AROMATICO
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	0,835 - 0,850
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4650 - 1,4750
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (º)	85,00 / 115,00
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	175ºC to 178ºC
PUNTO DE FUSION (ºC)	-89ºC to -97ºC
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	47,00
RIQUEZA (%GC)	LIMONENO: APROX. 95%
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.

MANTENER ENTRE 0-5ºC. 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.