

## FICHA TECNICA

**VERSION** 2,00      **FECHA VERSION** 31/05/22      **FECHA IMPRESION** 15/01/25

**PRODUCTO** DELTA-DODECALACTONA NATURAL EU QUIRAL BESTALLY  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** N-HEPTIL-DELTA-VALEROLACTONA  
**SINONIMOS** 1,5-DODECANOLIDE, 5-HYDROXYDODECANOIC ACID DELTA LACTONE

**PLANTA DE ORIGEN**

**PARTE PLANTA**

**FORMULA** C12 H22 O2

**PESO MOLECULAR** 198,30

**CAS** 713-95-1

**EINECS** 211-932-4

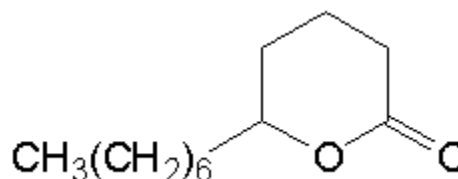
**FEMA** 2401

**PARTIDA ARANCELARIA** 2932209030

**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 20°C** LIQUIDO VISCOSO TRANSPARENTE  
**COLOR** DE INCOLORO A AMARILLO  
**OLOR** FRUTAL, COCO, MANTEQUILLA, MELOCOTON  
**SABOR** CREMOSO, LACTEO, MANTEQUILLA  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** 0,944 - 0,952  
**DENSIDAD 25/25** 0,942 - 0,950  
**INDICE REFRACCION nD20** 1,4580 - 1,4610  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** 35,00 / 50,00  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** 140 - 141 (1,3 hPa)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** -12  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 113,00  
**RIQUEZA (%GC)** > 98  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** < 8  
**SOLUBILIDAD** INSOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** NO DETERMINADA  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE 1: 1 EN ETANOL 95%

**OTROS DATOS TECNICOS** CALIDAD QUIRAL.

## 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.

EXPUESTA AL AGUA, LA LACTONA SE PUEDE HIDROLIZAR Y POLIMERIZAR.

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.