

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 04/02/22 **FECHA IMPRESION** 18/05/24

PRODUCTO EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
PLANTA DE ORIGEN Vanilla Planifolia
PORTE PLANTA BAYAS
SINONIMOS

CAS 8047-24-3
CAS 2 8024-06-4
EINECS 232-463-1

FEMA 3105
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
COLOR MARRON
OLOR DULCE, CARAMELO, BAYA, AMADERADO
SABOR
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 1,190 - 1,290
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4610 - 1,4710
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) /
PUNTO DE EBULLICION (°C)
PUNTO DE FUSION (°C)
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 101,00
RIQUEZA (%GC)
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD SOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL, INSOLUBLE EN ACEITE

OTROS DATOS TECNICOS PORCENTAJE DE VAINILLINA MÍNIMO GARANTIZADO: 0,35%

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.
CONTIENE GLICERINA Y ETANOL

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.