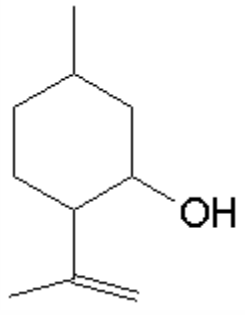
# FICHA TECNICA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **VERSION** | 2,00 | **FECHA VERSION** | 19/09/22 | **FECHA IMPRESION** | 19/05/24 |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | ISOPULEGOL L BASF |
| **USOS** | Materia prima industrial no destinada a su uso directo. |
| **NOMBRE IUPAC** | 1-METIL-4-ISOPROPENIL CICLOHEXAN-3-OL |
| **SINONIMOS** | P-MENTH-8-EN-3-OL |
| **FORMULA** | C10 H18 O |
| **PESO MOLECULAR** | 154,00 |
| **CAS** | 89-79-2 |
| **EINECS** | 201-940-6 |
| **FEMA** | 2962 |
| **PARTIDA ARANCELARIA** | 2906190090 |
| **APTO ALIMENTACION** | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN |
| **Nº REGISTRO REACH** | 01-2119912164-48 |




## ESPECIFICACIONES

| | | |
|---|---|---|
| **ASPECTO A 20ºC** | LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE/SOLIDO | |
| **COLOR** | INCOLORO | |
| **OLOR** | MENTA,HIERBA,AGRIDULCE,REFRESCANTE | |
| **SABOR** | MENTA,HERBACEO,AGRIDULCE,"COOLING" | |
| **DENSIDAD A 20ºC (g / ml)** | 0,901 | - 0,911 |
| **DENSIDAD 25/25** | 0,904 | - 0,913 |
| **INDICE REFRACCION nD20** | 1,4700 | - 1,4750 |
| **INDICE REFRACCION nD25** | | - |
| **ROTACION OPTICA (º)** | -22,00 | / -10,00 |
| **PUNTO DE EBULLICION (ºC)** | 210 | |
| **PUNTO DE FUSION (ºC)** | -10ºC & +13ºc | |
| **PUNTO DE INFLAMACION (ºC)** | 90,00 | |
| **RIQUEZA (%GC)** | L-ISOPULEGOL > 99 | |
| **ACIDEZ (mg KOH/g)** | < 1 | |
| **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.

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.