

FICHA TECNICA

VERSION 1,00 **FECHA VERSION** 29/07/21 **FECHA IMPRESION** 16/08/24

PRODUCTO	OLEORESINA DE PIMIENTA
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	OLEORESINA DE PIMIENTA NEGRA
PLANTA DE ORIGEN	Piper nigrum L
PARTE PLANTA	FRUTOS VERDES
SINONIMOS	
CAS	84929-41-9
CAS 2	8006-82-4
EINECS	284-524-7
FEMA	2846
PARTIDA ARANCELARIA	3301903000
KOSHER	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C	DISPERSION VISCOSA/SOLIDO
COLOR	DE VERDE ACEITUNA A VERDE OSCURO
OLOR	CALIDA, ESPECIADA, TERPINACEA
SABOR	AMARGO, FUERTE
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	-
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	-
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-
PUNTO DE FUSION (°C)	-
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	80,00
RIQUEZA (%GC)	PIPERINA > 40% / CONTENIDO VOLATIL: 20 ml/100 g
ACIDEZ (mg KOH/g)	-
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS TRIACETINA: 3%

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.
CALENTAR 40-45°C APROX. Y AGITAR PARA HOMOGENEIZAR Y DISPERSAR EL SOLIDO ANTES DE USAR.

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.