

FICHA TECNICA

VERSION 6,00 **FECHA VERSION** 31/01/22 **FECHA IMPRESION** 17/07/24

PRODUCTO NARANJA ESPAÑOLA
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 Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH.

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR DE NARANJA A ROJO
OLOR CITRICO, FRESCO, DULCE, JUGOSO
SABOR
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 0,842 - 0,850
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4700 - 1,4760
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) 94,00 / 99,00
PUNTO DE EBULLICION (°C) 176 - 180
PUNTO DE FUSION (°C)
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 47,00
RIQUEZA (%GC) -
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 10-25°C. 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.