

FICHA TECNICA

VERSION 3,00 **FECHA VERSION** 11/07/22 **FECHA IMPRESION** 17/07/24

PRODUCTO OLEORESINA DE CAPSICUM 6%
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC OLEORESINA CAPSICUM (PIMENTON PICANTE)
PLANTA DE ORIGEN Capsicum annum L.
PARTE PLANTA FRUTO
SINONIMOS OLEORESINA DE CAPSICUM O PIMENTON PICANTE

CAS 84603-55-4
CAS 2 8023-77-6
EINECS 283-256-8

FEMA 2234
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 VISCOSO OPACO
COLOR ROJO
OLOR ESPECIADO, PICANTE
SABOR ALTAMENTE PUNGENTE
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) 101,00
RIQUEZA (%GC) 6% CAPSAICINA TOTAL APROX.
ACIDEZ (mg KOH/g) -
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS CONTIENE ACEITE DE GIRASOL REFINADO: 30-40% - MONO, DI-GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS: 25-45% - INCI NAME: Capsicum fluorescens.

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.
HOMOGENEIZAR 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.