

## FICHA TECNICA

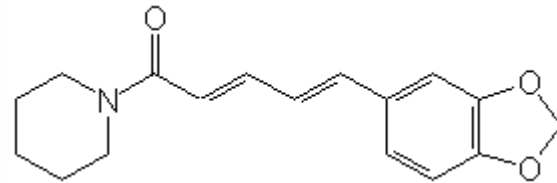
**VERSION** 2,00      **FECHA VERSION** 20/06/22      **FECHA IMPRESION** 16/08/24

**PRODUCTO** PIPERINA NATURAL  
**USOS** Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  
**NOMBRE IUPAC** 2,4PENTADIEN-1-ONA,5(1,3BENZODIOXOL-5-ILO)-1-(1PIPERIDINIL)-  
**SINONIMOS**

**PLANTA DE ORIGEN** Piper nigrum  
**PARTE PLANTA** BAYAS VERDES SECAS  
**FORMULA** C17 H19 N O3  
**PESO MOLECULAR** 285,34  
**CAS** 94-62-2

**EINECS** 202-348-0

**FEMA** 2909  
**PARTIDA ARANCELARIA** 2939799090



**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** POLVO  
**COLOR** BLANCO,AMARILLO CLARO VERDOSO,BEIGE  
**OLOR** PIMIENTA, ANIMALICO  
**SABOR**  
**DENSIDAD A 20°C (g / ml)** -  
**DENSIDAD 25/25** -  
**INDICE REFRACCION nD20** -  
**INDICE REFRACCION nD25** -  
**ROTACION OPTICA (°)** /  
**PUNTO DE EBULLICION (°C)** CA. 498 (760 mm Hg)  
**PUNTO DE FUSION (°C)** 128-130  
**PUNTO DE INFLAMACION (°C)** 101,00  
**RIQUEZA (%GC)** > 95% (MEDIANTE ESPECTROFOTOMETRIA UV)  
**ACIDEZ (mg KOH/g)** -  
**SOLUBILIDAD** MUY LIGERAMENTE SOLUBLE EN AGUA  
**PRESION VAPOR** NO DETERMINADA  
**OTRAS SOLUBILIDADES** SOLUBLE EN ETANOL

**OTROS DATOS TECNICOS** SUSTANCIA ACTIVA DE LA PIMIENTA NEGRA QUE ES LA QUE DA EL EFECTO DE CALOR ("HEATING EFFECT"). DOSIS RECOMENDADA EN AROMAS 0,01-5 ppm.

## 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.

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.