

FICHA TECNICA

VERSION 3,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 17/07/24

PRODUCTO	MANDARINA VERDE DM
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA
PLANTA DE ORIGEN	Citrus reticulata blanco
PARTE PLANTA	PIEL DEL FRUTO
SINONIMOS	MANDARINA VERDE INCOLORA
CAS	84929-38-4
CAS 2	8008-31-9
EINECS	284-521-0
FEMA	2657
PARTIDA ARANCELARIA	3301192000
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	01-2120074120-72

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C	LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR	DE INCOLORO A AMARILLO PALIDO
OLOR	AFRUTADO, DULCE
SABOR	
DENSIDAD A 20°C (g / ml)	0,840 - 0,860
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	1,4650 - 1,4850
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (°)	/
PUNTO DE EBULLICION (°C)	-
PUNTO DE FUSION (°C)	-
PUNTO DE INFLAMACION (°C)	46,00
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.
TEMPERATURA OPTIMA DE ALMACENAJE: 0/10°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.