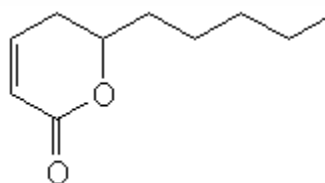


## FICHA TECNICA

**VERSION** 3,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 20/05/24

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b>            | MASSOIA LACTONA NATURAL                                  |
| <b>USOS</b>                | Materia prima industrial no destinada a su uso directo.  |
| <b>NOMBRE IUPAC</b>        | ACIDO 5-HIDROXI-2-DECENOICO, LACTONA                     |
| <b>SINONIMOS</b>           | ACIDO 5-HIDROXI-2-DECENOICO, LACTONA                     |
| <b>PLANTA DE ORIGEN</b>    | Cryptocarya massoy                                       |
| <b>PORTE PLANTA</b>        |                                                          |
| <b>FORMULA</b>             | C10 H16 O2                                               |
| <b>PESO MOLECULAR</b>      | 168,24                                                   |
| <b>CAS</b>                 | 54814-64-1                                               |
| <b>CAS 2</b>               | 51154-96-2                                               |
| <b>EINECS</b>              | 259-359-9                                                |
| <b>EINECS 2</b>            | -                                                        |
| <b>FEMA</b>                | 3744                                                     |
| <b>PARTIDA ARANCELARIA</b> | 2932209090                                               |
| <b>KOSHER</b>              | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                 |
| <b>APTO ALIMENTACION</b>   | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN                                 |
| <b>Nº REGISTRO REACH</b>   | Exento de registro (de acuerdo al Artículo 2.5 de REACH) |



## ESPECIFICACIONES

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>ASPECTO A 20°C</b>            | LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE |
| <b>COLOR</b>                     | AMARILLO PALIDO             |
| <b>OLOR</b>                      | A COCO, DULCE, LACTONA      |
| <b>SABOR</b>                     |                             |
| <b>DENSIDAD A 20°C (g / ml)</b>  | 0,982 - 0,992               |
| <b>DENSIDAD 25/25</b>            | -                           |
| <b>INDICE REFRACCION nD20</b>    | 1,4670 - 1,4770             |
| <b>INDICE REFRACCION nD25</b>    | -                           |
| <b>ROTACION OPTICA (°)</b>       | -120,00 / -55,00            |
| <b>PUNTO DE EBULLICION (°C)</b>  | 100                         |
| <b>PUNTO DE FUSION (°C)</b>      | -                           |
| <b>PUNTO DE INFLAMACION (°C)</b> | 93,00                       |
| <b>RIQUEZA (%GC)</b>             | 2-DECEN-5-OLIDA > 95        |
| <b>ACIDEZ (mg KOH/g)</b>         | < 5                         |
| <b>SOLUBILIDAD</b>               | INSOLUBLE EN AGUA           |
| <b>PRESION VAPOR</b>             | NO DETERMINADA              |
| <b>OTRAS SOLUBILIDADES</b>       | 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.

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.