FICHA TECNICA

VERSION	4,00	**FECHA VERSION**	19/09/22	**FECHA IMPRESION**	19/05/24

PRODUCTO	NARANJA FLORIDA 10X
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	ACEITE ESENCIAL DE NARANJA DULCE CONCENTRADA
PLANTA DE ORIGEN	Citrus Sinensis (L.) Osbeck
PARTE PLANTA	PIEL DE FRUTO
SINONIMOS	
CAS	8028-48-6
CAS 2	8008-57-9
EINECS	232-433-8
FEMA	2826
PARTIDA ARANCELARIA	3301129000
APTO ALIMENTACION	DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH	01-2119493353-35

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20ºC	LIQUIDO FLUIDO	
COLOR	DE NARANJA A MARRON	
OLOR	DULCE, ALDEHIDICO, FRESCO	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	0,875	- 0,895
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4750	- 1,4900
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-	
PUNTO DE FUSION (ºC)	-	
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	54,00	
RIQUEZA (%GC)		
ACIDEZ (mg KOH/g)	-	
SOLUBILIDAD	INSOLUBLE EN AGUA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL	
OTROS DATOS TECNICOS	ÍNDICE DE PERÓXIDOS < 20 mmol/L	

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.

ALMACENAR A 4ºC. 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.