FICHA TECNICA

VERSION	3,00	**FECHA VERSION**	11/07/22	**FECHA IMPRESION**	19/05/24

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 20ºC	LIQUIDO VISCOSO OPACO
COLOR	ROJO
OLOR	ESPECIADO, PICANTE
SABOR	ALTAMENTE PUNGENTE
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	-
DENSIDAD 25/25	-
INDICE REFRACCION nD20	-
INDICE REFRACCION nD25	-
ROTACION OPTICA (º)	/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)	-
PUNTO DE FUSION (ºC)	
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	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: <55% - MONO, DI-GLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS< 45% - EXTRACTO DE CAPSICUM ANNUM L.: 50-75 % - 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.