FICHA TECNICA

VERSION	1,00	**FECHA VERSION**	04/02/22	**FECHA IMPRESION**	20/05/24

PRODUCTO	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
USOS	Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC	EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON
PLANTA DE ORIGEN	Vanilla Planifolia
PARTE PLANTA	BAYAS
SINONIMOS	
CAS	8047-24-3
CAS 2	8024-06-4
EINECS	232-463-1
FEMA	3105
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	
COLOR	MARRON	
OLOR	DULCE, CARAMELO, BAYA, AMADERADO	
SABOR		
DENSIDAD A 20ºC (g / ml)	1,190	- 1,290
DENSIDAD 25/25		-
INDICE REFRACCION nD20	1,4610	- 1,4710
INDICE REFRACCION nD25		-
ROTACION OPTICA (º)		/
PUNTO DE EBULLICION (ºC)		
PUNTO DE FUSION (ºC)		
PUNTO DE INFLAMACION (ºC)	101,00	
RIQUEZA (%GC)		
ACIDEZ (mg KOH/g)	-	
SOLUBILIDAD	SOLUBLE EN AGUA	
PRESION VAPOR	NO DETERMINADA	
OTRAS SOLUBILIDADES	SOLUBLE EN ETANOL, INSOLUBLE EN ACEITE	
OTROS DATOS TECNICOS	PORCENTAJE DE VAINILLINA MÍNIMO GARANTIZADO: 0,35%	

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.

CONTIENE GLICERINA Y ETANOL

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.