# FICHA TECNICA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **VERSION** | 2,00 | **FECHA VERSION** | 19/09/22 | **FECHA IMPRESION** | 29/03/24 |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | ANIS MATALAHUGA |
| **USOS** | Materia prima industrial no destinada a su uso directo. |
| **NOMBRE IUPAC** | ACEITE ESENCIAL DE ANIS MATALAHUGA |
| **PLANTA DE ORIGEN** | Pimpinella anisum L. |
| **PARTE PLANTA** | FRUTOS, SEMILLAS |
| **SINONIMOS** | |
| **CAS** | 84775-42-8 |
| **CAS 2** | 8007-70-3 |
| **EINECS** | 283-872-7 |
| **FEMA** | 2094 |
| **PARTIDA ARANCELARIA** | 3301294900 |
| **APTO ALIMENTACION** | DISPONIBLE BAJO PETICIÓN |
| **Nº REGISTRO REACH** | Disponible bajo petición. El producto se puede suministrar con o sin REACH. |

## ESPECIFICACIONES

| | | |
|---|---|---|
| **ASPECTO A 20ºC** | LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE/SOLIDO | |
| **COLOR** | AMARILLO | |
| **OLOR** | DULCE, ANISADO | |
| **SABOR** | DULCE, SUAVE, CARACTERISTICO | |
| **DENSIDAD A 20ºC (g / ml)** | 0,975 | - 0,985 |
| **DENSIDAD 25/25** | | - |
| **INDICE REFRACCION nD20** | 1,5500 | - 1,5600 |
| **INDICE REFRACCION nD25** | | - |
| **ROTACION OPTICA (º)** | -3,00 | / 1,00 |
| **PUNTO DE EBULLICION (ºC)** | - | |
| **PUNTO DE FUSION (ºC)** | APROX. 20 | |
| **PUNTO DE INFLAMACION (ºC)** | 83,00 | |
| **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 12 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.

MANTENER A TEMPERATURA ENTRE 20-30‡C. LUZ Y AIRE LO ALTERAN.

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.