

NOMBRE DEL PRODUCTO **ACEITE ESENCIAL NARANJA**  
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0008**

## ESPECIFICACIONES

### DESCRIPCIÓN

El aceite esencial es obtenido por la expresión de la cáscara fresca o de la fruta madura de *Citrus sinensis* L. Osbeck (Fam. Rutaceae). Es soluble en la mayoría de mezclas de aceites y en aceite mineral. Insoluble en agua. Contiene propiedades antioxidantes. Producto 100% natural.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso cristalino.
COLOR	Amarillo intenso a naranja o naranja intenso.
OLOR Y SABOR	Característico olor y sabor de las partes frescas de la cáscara de la naranja dulce.

### CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	0.842 – 0.846
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20°C	1.472 – 1.474
ROTACIÓN ÓPTICA 20°C	+94.00° – +99.00°
ALDEHÍDOS %	1.20 – 2.50

### APLICACIONES

Agente saborizante efectivo y económico para adicionar color, sabor y aroma cítrico a los productos. El Aceite Esencial de Naranja es un alimento con una larga historia de usos en la industria de sabores y fragancias. Los ejemplos incluyen su uso como un ingrediente en sabores frutales y en la composición de perfumes florales. Es un aditivo para todo tipo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, goma de mascar, dulces, repostería, nieves, helados, etc. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE).

### ALMACENAJE

Almacenar en su envase original, cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

### EMPAQUE

Envases de aluminio de 1L. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

### ALÉRGENOS Y ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Este producto está libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados.

### VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante un año.

ESTATUS REGULATORIO: GRAS (II), CAS 8028-48-6, FEMA 2825.  
REFERENCIA: FCC XII, 855. FENAROLI'S 2ª EDICIÓN VOL I, 1990, 421 – 424.

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO  
FECHA EMISIÓN: 15 DICIEMBRE 2021. ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA  
FECHA VIGENCIA: 15 DICIEMBRE 2023.  
REVISÓ: IBQ. JESÚS EMANUEL BARRERA RICO  
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA

Aromáticos Químicos Potosinos S.A. de C.V.  
www.grupotecnaal.com.mx

 Circunvalación Ote. No. 225  
Col. Cd. Granja  
Zapopan, Jalisco, Mexico.  
C.P. 45010  
PH: +52 (33) 3777 4240

 Paseo del Bosque MZ 156 L 20  
Fracc. Bosques de Morelos  
Cuautitlan Izcalli, Edo. de Mexico  
C.P. 54700  
PH: +52 (55) 5877 6505,  
5877 6506