

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 FÍSICO-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

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

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

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