

NOMBRE DEL PRODUCTO **ACEITE ESENCIAL JENGIBRE**
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0013**

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCION

El aceite volátil es obtenido por un sistema de destilación del rizoma seco de Zingiber officianale (Fam. Zingiberaceae). Es soluble en mezclas de aceites y en aceite mineral, es soluble usualmente con turbidez en alcohol, pero es insoluble en glicerina y en propilenglicol.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso transparente
COLOR	Amarillo claro a Amarillo oscuro.
OLOR Y SABOR	Características a jengibre

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	0.870 – 0.882
INDICE DE REFRACCION 20°C	1.488 – 1.494
ROTACIÓN ÓPTICA 20°C	-28.00° – -47.00°

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza en la elaboración de bebidas refrescantes carbonatadas y no carbonatadas, dulces, nieves, helados, jarabes, panificación, aderezos, salsas, productos cárnicos, condimentos, dips, 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).

CONCENTRACION

10 kg de Aceite Esencial Jengibre EC 0013 equivalen aproximadamente a 1000 kg del rizoma seco del jengibre natural.

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.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años.

ALERGENOS

Este producto está libre de alergenos

STATUS REGULATORIO: GRAS (I), (II). FEMA 2522.
REFERENCIA: FCC XII, 512.

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACION: 15 JULIO 2022. ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA
FECHA DE VIGENCIA: 15 JULIO 2024
REVISÓ: IBQ. JESUS EMANUEL BARRERA RICO.
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.