

NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE ESENCIAL PIMIENTA NEGRA
CLAVE DEL PRODUCTO EC 0021

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

El aceite esencial es obtenido por la destilación con vapor de los frutos verdes, inmaduros de la planta *Piper nigrum* (Fam. Piperaceae). Es soluble en la mayoría de las mezclas de aceites, aceite mineral y en propilenglicol. Parcialmente soluble en glicerina.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso cristalino.
COLOR	Incoloro a ligeramente verdoso.
OLOR Y SABOR	Característico a pimienta, especiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	0.864 – 0.884
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20°C	1.479 – 1.488

APLICACIONES

Agente saborizante. Se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseado en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE). Los aditivos alimenticios no aportan ningún valor nutrimental.

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.

ALÉRGENOS

Este producto está libre de alérgenos

REFERENCES: FCC XII 149 -150

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 17 MAYO 2023. ELABORO: ING. SEBASTIAN GAYTAN
FECHA VIGENCIA: 17 MAYO 2025
REVISÓ: IBQ. JESÚS EMANUEL BARRERA RICO.
AUTORIZO: ING. ENRIQUE PIÑEYRO TRUJILLO.



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

