

Citrus aurantium

1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre común. / Common name:

Azahar – Neroli / Neroli

Código y tipo de producto:
Product code and type:

OH0009 – Hidrolato ecológico.
OH0009 – Organic hydrolate.

Procedimiento de producción:
Production procedure:

El hidrolato ecológico de azahar / neroli se obtiene mediante destilación al vapor de flores de neroli (*Citrus aurantium*) con una redestilación al vacío a 25 °C para eliminar las impurezas. / Organic Neroli hydrolate is obtained by steam distillation of neroli flowers (*Citrus aurantium*) with a vacuum redistillation at 25°C to remove impurities.

Parte de la planta. / Part of the plant:

Flores. / Flowers.

Porcentaje de materia prima fresca. /
Percentage of fresh raw material:

100%

Origen de la planta. / Origin of the plant:

Marruecos. / Morocco.

Origen de la redestilación. / Redistillation
origin:

Francia. / France .

INCI: CITRUS AURANTIUM AMARA FLOWER WATER

CAS: 72968-50-4 / 68916-04-1

EINECS: 277-143-2

Sustancia: Aroma natural. Producto obtenido de la agricultura ecológica, certificado por CAAE.
Substance: Natural aroma. Product obtained from organic agriculture, certified by CAAE.



Citrus aurantium

2. PROPIEDADES / PROPERTIES

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Apariencia. / Appearance:	Líquido. / Liquid.
Color. / Color:	Incoloro. / Colorless.
Olor. / Smell:	Característico de la planta. / Characteristic of the plant.
Uso. / Use :	Alimentario. / Food grade.

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS.

Densidad relativa a 20°C. / Density at 20°C:	1.000
Índice de refracción a 20 °C. Refractive index at 20°C:	[1.330 a / to 1.340]
Flash point:	> 175° C
PH a 20 ° C. / pH at 20° C:	3.0 a / to 9.0
Sustancias predominantes: Predominant substances:	Agua. / Water. Aceite esencial ecológico. Organic essential oil.

3. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN STORAGE AND PRESERVATION

• Mantener el producto bien cerrado, protegido del aire y de la luz, a temperatura moderada y estable. Vida útil 6 meses tras la apertura, a partir de esta fecha y en condiciones de conservación adecuadas, pueden producirse pequeñas alteraciones, el agua puede perder sabor o adquirir un ligero color. / Keep the product tightly closed, protected from air and light, and at a moderate and stable temperature. Shelf life: 6 months after opening, after this date, minor alterations may occur under proper storage conditions, the water may lose flavor or acquire a slight color.

• Conserve el producto en su envase original, bien cerrado, protegido del aire y la luz, a temperatura moderada (máximo 15 °C) y en un lugar fresco. / Store the product in its original packaging, tightly closed, protected from air and light, at a moderate temperature (maximum 15°C) and in a cool place.

Citrus aurantium

- Estabilidad bacteriológica: Filtración a 0.45 μ y luego a 0.2 μ durante la fabricación para evitar la contaminación por flora bacteriológica. El producto debe manipularse con precaución. / Bacteriological stability: Filtration at 0.45 μ and then at 0.2 μ during manufacturing to prevent contamination by bacterial flora. The product should be handled with care.
- Sin conservantes, pero se puede añadir a petición del cliente. / No preservatives, but can be added at the customer's request.

4. TRANSPORTE / TRANSPORT

Nombre. / Name:	No reglamentado. / Not regulated.
Número UN. / UN number:	No reglamentado. / Not regulated.
Código aduanero. / Customs Code:	3301 90 10 00.
Clase de peligro. / Hazard Class:	No reglamentado. / Not regulated.
Grupo de embalaje. / Packing Group:	No reglamentado. / Not regulated.

OLEANTIS S.L.

C.I.F: ES B21674429

C/ Subirans nº 7, Local 1 • 04400 Alhama de Almería • Almería - SPAIN

Tels.: +34 950 09 07 14 • +34 603 28 68 33

info@oleantis.com • www.oleantis.com