

Citrus paradisi

1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre común:
Common name:

Pomelo blanco.
White grapefruit.

Código y tipo de producto:
Product code and type:

OE0019 – Aceite esencial ecológico.
OE0019 – Organic essential oil.

Procedimiento de producción:
Production procedure:

Prensado en frío.
Cold pressed.

Parte de la planta. / Part of the plant:

Corteza. / Peel.

INCI: CITRUS PARADISI M. PEEL OIL

CAS: 8016-20-4

EINECS: 289-904-6

Naturaleza: Producto obtenido de la agricultura ecológica,
certificado por CAAE.

Nature: Product obtained from organic agriculture,
certified by CAAE.



Agricultura NO UE
ES-ECO-001-AN

2. PROPIEDADES / PROPERTIES

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Apariencia. / Appearance:

Líquido. Puede enturbiarse al bajar la temperatura. La formación de depósitos es un fenómeno natural que puede aparecer tras el almacenamiento / Liquid. May become cloudy when the temperature drops. The formation of deposits is a natural phenomenon that may occur after storage.

Color. / Color:

De incoloro a anaranjado.
From colorless to orange.

Olor. / Smell:

Dulce y afrutado. / Sweet and fruity.

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Densidad relativa a 20°C. / Density at 20°C:

[0,840 a / to 0,860]

Índice de refracción a 20 °C.
Refractive index at 20°C:

[1,468 a / to 1,480]

Citrus paradisi

Índice de rotación a 20°C.
Rotatory index at 20°C:

+90° α / to +120°

Flash point:

44°C

Sustancias predominantes:
Predominant substances:

Limoneno, Alfa pineno, Beta mirceno, Beta cariofileno, Citral, Citronelal, Linalol, Beta pineno.
Limonene, Alpha pinene, Beta myrcene, Beta caryophyllene, Citral, Citronellal, Linalool, Beta pinene.

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 2 años, a partir de esta fecha y en condiciones de conservación adecuadas, pueden producirse pequeñas alteraciones.

Keep the product tightly closed, protected from air and light, and at a moderate and stable temperature. Shelf life: 2 years, after this date, minor alterations may occur under proper storage conditions.

4. TRANSPORTE / TRANSPORT

Nombre. / Name:

EXTRACTOS LÍQUIDOS PARA SABOR O AROMA. /
EXTRACTS, LIQUID, FOR FLAVOURING OR AROMA.

Número UN. / UN number:

UN1197

Código aduanero. / Customs Code:

3301 19 20 00

Clase de peligro. / Hazard Class:

3

Grupo de embalaje. / Packing Group:

III

