

Thymus zygis

1. PRODUCTO / PRODUCT

Nombre común:
Common name:

Tomillo QT linalol.
Thyme CT linalool.

Código y tipo de producto:
Product code and type:

OE0092 – Aceite esencial ecológico.
OE0092 – Organic essential oil.

Procedimiento de producción:
Production procedure:

Destilación a vapor.
Steam distillation.

Parte de la planta / Part of the plant:

Parte florida más alta de la planta. / Highest
flowering part of the plant.

INCI: THYMUS VULGARIS FLOWER/ LEAF OIL

CAS: 8007-46-3 / 84929-51-1

EINECS: 284-535-7

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

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



2. PROPIEDADES / PROPERTIES

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC FEATURES:

Apariencia / Appearance:

Líquido / Liquid

Color/ Color:

De amarillo pálido a anaranjado. / Pale yellow
to orange.

Olor / Smell:

Dulce, suave y agradable. / Sweet, soft and
pleasant.

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

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

[0,850 a / to 0,890]

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

[1,460 a / to 1,485]

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

-20° a / to +10°

Flash point:

62°C

Thymus zygis

Sustancias predominantes:
Predominant substances:

Linalol, Terpineno 4-ol, Beta cariofileno, Mirceno, Gamma terpineno, Geraniol, Alfa terpineno, Timol, Alfa pineno, Borneol, Para cimeno, Alfa terpineol, Limoneno, Terpinoleno, Canfeno, Eucaliptol, Alcanfor, Carvacrol, Beta pineno / Linalool, Terpinene 4-ol, Beta caryophyllene, Myrcene, Gamma terpinene, Geraniol, Alpha terpinene, Thymol, Alpha pinene, Borneol, Para-cymene, Alpha terpineol, Limonene, Terpinolene, Camphene, Eucalyptol, Camphor, Carvacrol, 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. A partir de 4 años y en condiciones de conservación adecuadas, pueden producirse pequeñas alteraciones organolépticas.

Keep the product tightly closed, protected from air and light, and at a moderate and stable temperature. After 4 years and under appropriate storage conditions, slight changes in the organoleptic properties may occur.

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 29 41 00

Clase de peligro / Hazard Class:

3

Grupo de embalaje / Packing Group:

III

