



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **O.E. MANDARINO NATURALE PURO**
Product **MANDARIN NATURAL PURE ESSENTIAL OIL**

VALIDITA'
VALIDITY PERIOD

6 mesi

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf. - Lim. Sup. Lower Lim. - Upper Lim.	u.m.
Nome INCI EU <i>INCI EU Name</i>		Citrus nobilis Peel Oil	
Nome INCI USA <i>INCI USA Name</i>		Citrus nobilis (Mandarin Orange) Peel Oil	
Numero CAS <i>CAS Number</i>		8008-31-9/84929-38-4	
Numero EINECS/ELINCS <i>EINECS/ELINCS Number</i>		284-521-0	
Numero FEMA <i>FEMA Number</i>		2657	
Numero FDA <i>FDA Number</i>		182.200	
Numero CoE <i>CoE Number</i>		142	
Odore <i>Olfactive note</i>		caratteristico, richiama la buccia del mandarino <i>characteristic, recalling mandarin peel</i>	
Colore ed aspetto <i>Colour and appearance</i>		Giallo-arancione, liquido <i>Yellow to orange, liquid</i>	
Densità (20°C) <i>Density (20°C)</i>		0,845 - 0,855	g/ml
Indice di rifrazione (20°C) <i>Refractive index (20°C)</i>		1,470 - 1,478	
Rotazione ottica <i>Optical rotation</i>		64,00 - 75,00	°
Punto di infiammabilità <i>Flash point</i>		46,0	° C

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **O.E. MANDARINO NATURALE PURO**
Product **MANDARIN NATURAL PURE ESSENTIAL OIL**

Solubilità <i>Solubility</i>		Solubile in etanolo <i>Soluble in ethanol</i>	
Limonene <i>Limonene</i>		65,00 - 75,00	%
Linalolo <i>Linalool</i>		<=0,50	%
Allergeni alimentari <i>Food allergens</i>		0 %	
OGM <i>GMO</i>		0 %	
d-limonene <i>d-limonene</i>		65,00 - 75,00	%
P-cimene (timene) <i>P-cymene (thymene)</i>		<=1,00	%
Timene <i>Thymene</i>		<1,00	%
Gamma-Terpinene <i>Gamma-Terpinene</i>		16,00 - 22,00	%
Indice perossidi <i>Peroxides Value</i>		<=20,00	mmol/L
Revisione Capitolato <i>Specification Revision</i>		3	
Data Approvazione <i>Approval Date</i>		30/03/2020	

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **O.E. MANDARINO NATURALE PURO**
Product **MANDARIN NATURAL PURE ESSENTIAL OIL**

Prodotto commestibile per uso industriale, non adatto ad essere ingerito tal quale.
Edible product for industrial use, not aimed to be eaten in the state.

DEFINIZIONE: l'olio essenziale di mandarino è ottenuto dalla spremitura a freddo (meccanica o manuale) delle bucce di Citrus reticulata blanco della famiglia delle Rutaceae.
DEFINITION: Mandarin essential oil is obtained by cold expression (mechanical or manual) from the peel of Citrus reticulata blanco of the Rutaceae family.

Stato identificativo: olio essenziale di mandarino.
Legal status: essential oil of mandarin.

COMPOSIZIONE (conforme al Reg. 1334/2008/EC): preparazioni aromatiche.
COMPOSITION (according to regulation flavour 1334/2008/EC): flavouring preparations.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO:

Shelf life: 6 mesi. Dopo questo periodo, la qualità deve essere verificata.

Stoccaggio: nel contenitore originale chiuso, a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e al riparo dalla luce. La shelf life non è valida al di fuori delle condizioni indicate.

Shelf life: 6 months. After this delay, the quality must be checked.

Storage: Original unopened container, at ambient temperature, under dry conditions and away from light. The shelf life is not out of the mentioned conditions.

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell