

**SCHEDA TECNICA**

n. 056 – Data di emissione 13-09-2018

**OLIO DI LIMONE BIOLOGICO**

<b>ASPETTO</b>	: Liquido limpido ( <i>potrebbe diventare torbido a causa dell'abbassamento della temperatura</i> )
<b>COLORE</b>	: Dal giallo al verde
<b>ODORE</b>	: Caratteristico del frutto
<b>NOME BOTANICO</b>	: Citrus Limon (L.) Burm. F.
<b>CAS n.</b>	: 8008-56-8
<b>EINECS n.</b>	: 284-515-8
<b>FEMA n.</b>	: 2625
<b>INCI</b>	: Citrus Limon Peel Oil

PARAMETRI ANALITICI	
Peso Specifico a 20°C	0,84 - 0,87
Rotazione Ottica a 20°C	55 - 70
Indice di Rifrazione a 20°C	1,47 - 1,48
VOC % GC	55 - 70
Aldeidi % GC	Min 2,5
Citral % GC	Min 2,0
Solventi	Assenti
Additivi	Assenti
Flash Point	49°C

Il prodotto è conforme al Reg. EU 834/2007 Certificato da Ecogruppo Italia (IT-BIO-008).

Il prodotto è 100% naturale in accordo con la Direttiva EEC n. 1334/2008.

Etichettatura in accordo con la Direttiva EEC n. 1334/2008: Estratti Aromatici Naturali.

Categoria in accordo con la Direttiva EEC n. 1334/2008: Preparazioni aromatiche.

Il prodotto non contiene sostanze identificate come allergeni alimentari come da Direttiva 2007/68/CE.

Il prodotto non contiene OGM e non è mai venuto in contatto con organismi geneticamente modificati, in accordo con i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e non richiede etichettatura OGM.

Il prodotto è "FOOD GRADE" e può essere utilizzato nell'industria alimentare ai dosaggi consigliati.

Il suo contributo nutrizionale è irrilevante in quanto non contiene carboidrati, proteine e grassi.

Il contenuto di metalli pesanti e di Arsenico è in accordo alla Direttiva n. 88/388/EEC.

Il prodotto è 100% di origine vegetale, è quindi adatto ad una dieta vegetariana, vegana, halal e kosher.

Il prodotto non contiene né glutine né lattosio.

Residui fitosanitari entro i limiti del Reg. EU 396/2005 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto non contiene SVHC (Substances of Very High Concern).

Per informazioni sulla sicurezza e sul trasporto fare riferimento al relativo SDS.

**IMBALLAGGIO:** Fusti di ferro omologati internamente laccati da 25 – 50 – 180 kg

**DURATA CONSERVAZIONE** (dalla data di produzione in confezione integra):

- **A MAX 4°C:** 24 mesi in atmosfera di azoto
- **A MAX 25°C:** 12 mesi in atmosfera di azoto