



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **O.E. MENTA PIPERITA NATURALE PURO**

NOME INCI	Mentha Piperita Oil
NOME INCI USA	Mentha Piperita (Peppermint) Oil
CAS	8006-90-4
EINECS / ELINCS	282-015-4
NOME BOTANICO	Mentha piperita (L.), Labiatae

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
CAS Number		8006-90-4	
FEMA number		2848	
CoE number		282	
Aspetto e colore		Colorless to pale yellow, liquid	
Densità (20°C)		0,8850 - 0,9150	g/ml
Indice di rifrazione (20°C)		1,4510 - 1,4710	
* Rotazione ottica		-26,00 - -12,00	°
* Flash Point		80 - 0	° C
* Estragole		<=0,50	%
* Pulegone		<=5,00	%
* Menthofuran		1,00 - 5,50	%
* l-Menthone		20,00 - 35,00	%
* Isomenthone		2,00 - 6,00	%
* l-Menthyl acetate		2,80 - 10,00	%
* l-Menthol		28,00 - 45,00	%
Revisione Capitolato		3	
Data Approvazione		15/07/2015	

* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **O.E. MENTA PIPERITA NATURALE PURO**

Prodotto edibile per uso industriale, non destinato al consumo tal quale.

DESCRIZIONE: Questo prodotto è ottenuto dalla distillazione a vapore delle sommità fiorite di Mentha piperita L.

STOCCAGGIO: Conservare nei contenitori originali chiusi, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano dalla luce.

SHELF LIFE: 12 mesi. Dopo questo periodo, la qualità deve essere controllata

ALLERGENI in accordo con la Dir. 2003/89/EC e 2006/142/EC

Si dichiara che i seguenti prodotti (o derivati) non fanno parte della composizione del materiale sopra citato:

- Cereali contenenti glutine,
- Crostacei,
- Uova,
- Pesce,
- Arachidi,
- Soia,
- latte,
- Noci (mandorle, noci del Brasile, noci pecan, anacardi, nocciole, noci macadamia e Queensland, noci, pistacchi),
- sedano,
- Senape,
- semi di sesamo,
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione ≤ 10 mg / kg,
- Molluschi,
- lupino

COMPOSIZIONE (in accordo al Reg. 1334/2008/EC):

Preparazione aromatizzante

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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