

**SCHEDA TECNICA**

n. 448 rev. 01 – Data di emissione 29-04-2021

**OLIO DI BERGAMOTTO FCF****ASPETTO** : Liquido limpido (*potrebbe diventare torbido a causa dell'abbassamento della temperatura*)**COLORE** : Da incolore a giallo pallido**ODORE**: Caratteristico del frutto

<b>NOME BOTANICO</b>	:	Citrus Bergamia, Risso
<b>CAS n.</b>	:	89957-91-5
<b>EINECS n.</b>	:	289-612-9
<b>FEMA n.</b>	:	2153
<b>INCI</b>	:	Citrus Aurantium Bergamia Peel Oil

**PARAMETRI ANALITICI**

Peso Specifico a 20°C	0,86 - 0,89
Rotazione Ottica a 20°C	5 - 40
Indice di Rifrazione a 20°C	1,46 - 1,48
VOC % GC	20 - 55
Linalolo % GC	Min 8,00
Linalile acetato % GC	Min 20,0
Solventi	Assenti
Additivi	Assenti
Flash Point	56°C

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