FICHA TÉCNICA

Aceite Esencial de HINOJO DULCE BIO

Foeniculum vulgare var. dulce, Umbelliferae

CÓDIGO DE PRODUCTO:	100103
CAS Nº:	8006-84-6 / 84455-29-8
EINECS/ELINCS Nº:	282-892-3
Nº FEMA:	2483
INCI:	Foeniculum Vulgare Dulce Fruit Oil
MÉTODO DE OBTENCIÓN:	Destilación por arrastre de vapor de agua.
NATURALEZA DEL PRODUCTO:	Aceite Esencial Bio 100% Puro y Natural.
PARTE DE LA PLANTA	Semillas
ORIGEN:	España.

ASPECTO:	Liquido transparente, desde incoloro a amarillo pálido.
OLOR:	Característico, silvestre, dulce.
DENSIDAD RELATIVA 20º C :	0.950 - 0.981
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20ºC :	1.520 - 1.553
ROTACIÓN ÓPTICA :	(+2 / +20)
PUNTO DE INFLAMACIÓN :	65º C

VIDA MEDIA:	4 años
CONSERVACIÓN:	Almacenar en envases bien llenos y cerrados, en lugar fresco y seco, bien ventilado y protegido de la luz. PRECAUCIÓN: Este producto puede congelarse, total o parcialmente, a temperaturas inferiores a 25˚C.Para descongelar, guarde a una temperatura entre 30 ˚C y 40 ˚C hasta que se vuelva líquido. Agitar.
USOS:	Industrial: Bajo supervisión profesional. No destinado a la venta al por menor. Uso en prefumería, cosmética, higiene personal, detergencia, farmacia y *alimentación humana (aroma). (*) Bajo pedido.
ENVASES:	Bidones metálicos: 50 - 100 - 200 Kg. Jerricanes de plástico: 5 - 10 - 20 - 25 Kg. Botellas de PET: 0,250 - 0,500 - 1,00 Kg.

ESENCIAS MARTINEZ LOZANO, S.A.
Paraje Cavila – Ctra. de Lorca, Km. 7 - 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) - España
+34 968 725 386 - comercial@esenciaslozano.com - www.esenciaslozano.com