FICHA TÉCNICA

Aceite esencial de PIMIENTA NEGRA

Piper Nigrum, L. Piperaceae

CÓDIGO DE PRODUCTO:	100520
CAS Nº:	8006-82-4 / 84929-41-9
EINECS/ELINCS Nº:	284-524-7
Nº FEMA:	2845
INCI:	Piper Nigrum Fruit Oil
MÉTODO DE OBTENCIÓN:	Destilación por arrastre de vapor de agua.
NATURALEZA DEL PRODUCTO:	Aceite Esencial 100% Puro y Natural.
PARTE DE LA PLANTA	Fruto
ORIGEN:	India.

ASPECTO:	Liquido transparente de incoloro a amarillo pálido.
OLOR:	Característico, especiado.
DENSIDAD RELATIVA 20º C :	0.865 - 0.890
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20ºC :	1.478 - 1.489
ROTACIÓN ÓPTICA :	(-20º / +4º)
PUNTO DE INFLAMACIÓN :	46 º 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.
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.

Fecha de revisión de contenido: 22/07/2026

Ver. 12; April 2026

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