

LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD - PROTOCOLO DE ANALISIS**PRODUCTO A ANALIZAR: NARANJA DULCE ACEITE ESENCIAL****INCI: citrus aurantium dulcis****CAS Nº 8008-57-9 FEMA : 2825 ORIG: ARGENTINA****LOTE 0-6093/24****PROVEEDOR:****EXAMEN DE LABORATORIO**

	Criterio aceptado	Evaluated	Resultado
Aspecto	LIQUIDO CRISTALINO	LIQUIDO CRISTALINO	Ok
Color	AMARILLENTO A ANARANJADO INTENSO	ANARANJADO	Ok
Aroma	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	Ok

	Rango de Aceptación		Leído	Resultado
	Min	Max		
D (g/ml 20°C)	0.838	0.858	0,845	Ok
I.R.	1,472	1,475	1,473	Ok
PRº	93+	105+	98+	Ok

FLASH POINT: 46°C**SOLUBILIDAD: SOLUBLE EN ALCOHOL Y PARAFINA / INSOLUBLE EN PROPILENGLICOL Y AGUA****FECHA DE VENCIMIENTO/REANALISIS: 02-2026****CONSERVADO EN ENVASE AL ABRIGO DE LA LUZ Y A TEMPERATURA AMBIENTE HERMETICAMENTE CERRADO.****Vº Bº JEFE :****RESULTADO : OK**