

LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD - PROTOCOLO DE ANALISIS**PRODUCTO A ANALIZAR:** NARANJA DULCE ACEITE ESENCIAL**INCI:** citrus aurantium dulcis**CAS N°** 8008-57-9 **FEMA :** 2825 **ORIG:** ARGENTINA**LOTE** 0-7533/26**PROVEEDOR:** PURA QUIMICA**EXAMEN DE LABORATORIO**

	Criterio aceptado	Evaluado	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:** 12-2027

CONSERVADO EN ENVASE AL ABRIGO DE LA LUZ Y A TEMPERATURA AMBIENTE HERMETICAMENTE CERRADO.

Vº Bº JEFE :

RESULTADO : OK