

**LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD - PROTOCOLO DE ANALISIS**

**PRODUCTO A ANALIZAR: NARANJA DULCE ACEITE ESENCIAL (citrus aurantium dulcis)**

**CAS Nº 8008-57-9 FEMA : 2825 ORIG: BRASIL**

**LOTE 0-5323/23**

**EXAMEN DE LABORATORIO**

	<b>Criterio aceptado</b>	<b>Evaluado</b>	<b>Resultado</b>
<b>Aspecto</b>	LIQUIDO CRISTALINO	LIQUIDO CRISTALINO	Ok
<b>Color</b>	AMARILLENTO A ANARANJADO INTENSO	ANARANJADO	Ok
<b>Aroma</b>	CARACTERISTICO	CARACTERISTICO	Ok

	<b>Rango de Aceptación</b>		<b>Leído</b>	<b>Resultado</b>
	<b>Min</b>	<b>Max</b>		
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:** 05-2025

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

Vº Bº JEFE :

RESULTADO : OK