

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 0-6093/24

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
PR°	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