

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

**PRODUCTO A ANALIZAR:** NEROLI ACEITE ESENCIAL (*Citrus aurantium var. Amara*)

**CAS N°:** 8016-38-4

**ORIGEN BRASIL –** Destilado por arrastre de vapor de las Flores

**LOTE** 0-7379/26

**PROVEEDOR:** PURA QUIMICA

**EXAMEN DE LABORATORIO**

	<b>Criterio aceptado</b>	<b>Evaluated</b>	<b>Resultado</b>
<b>Aspecto</b>	LIQUIDO CRISTALINO	LIQUIDO CRISTALINO	Ok
<b>Color</b>	AMARILLENTO PALIDO A AMBAR	CUMPLE	Ok
<b>Aroma</b>	FLOR DE NARANJO FRESCO VERDE	CARACTERISTICO	Ok

	<b>Rango de Aceptación</b>		<b>Leído</b>	<b>Resultado</b>
	<b>Min</b>	<b>Max</b>		
D (g/ml 20°C)	0,86	0,89	0,881	Ok
I.R.	1.458	1.47	1,466	Ok
PRº	+2º	+12º	N/D	N/D

**OTRAS CONSIDERACIONES:**

FLASH POINT: 68°C

PUNTO DE HERVOR: N/D

Solubilidad: Insoluble en Agua - Soluble en Etanol

**FECHA VENCIMIENTO/ REANALISIS: 02/2028**

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

**Vº Bº JEFE** :

**RESULTADO** : OK