

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** 0-7693/26**PROVEEDOR:****EXAMEN DE LABORATORIO**

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

	Rango de Aceptación		Leído	Resultado
	Min	Max		
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: 06/2028

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

Vº Bº JEFE :**RESULTADO** : OK