

# ESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS

## FICHA TÉCNICA

---

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

*Aplicación :* Composición aromática

### DATOS TÉCNICOS

*Estado físico (@20°C-1 atm.) :* Líquido

*Color :* Amarillo pálido a amarillo

*Olor :* Característico

*Punto de inflamación (°C) :* >80°

*Densidad y/o densidad relativa (@20°C-1 atm.) :* [0.885 ; 0.915]

*Índice de refracción (@20°C) :* [1.434 ; 1.464]

### MANIPULACIÓN - ALMACENAMIENTO

*Condiciones de almacenamiento :* 24 meses a baja temperatura entre 15°C y 20°C en un recipiente herméticamente cerrado y protegido de la luz.

### Etiquetado :

EHC3 Peligroso para el medio ambiente acuático - toxicidad crónica 3

H412 - Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

P273 - Evitar su liberación al medio ambiente.

P501 - Eliminar el contenido/el recipiente en ...

EUH208 - Contiene . Puede provocar una reacción alérgica. : (4R)-1-methyl-4-prop-1-en-2-ylcyclohexene (dextro-limonene), 7-hydroxy-3,7-dimethyloctanal (hydroxycitronellal), (E)-1-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)but-2-en-1-one (trans-beta-damascone)