

FICHA TÉCNICA

Aceite esencial de Hinojo Dulce BIO

Foeniculum vulgare var. dulce, Umbelliferae.

CÓDIGO DE PRODUCTO:	100103
CAS Nº:	8006-84-6 / 84455-29-8
EINECS/ELINCS Nº:	282-892-3
INCI:	Foeniculum Vulgare Dulce Oil.
MÉTODO DE OBTENCIÓN:	Destilación por arrastre de vapor de agua.
NATURALEZA DEL PRODUCTO:	Aceite esencial Bio 100% Puro y Natural
PARTE DE LA PLANTA:	Toda la planta.
ORIGEN:	España.
ASPECTO:	Líquido transparente, desde incoloro a amarillo pálido.
OLOR:	Característico, silvestre, dulce.
DENSIDAD RELATIVA 20º C:	0.950- 0.981
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20ºC:	1.520- 1.553
ROTACIÓN ÓPTICA:	(+2 / +20)
PUNTO DE INFLAMACIÓN:	65 º C
VIDA MEDIA:	4 años
CONSERVACIÓN:	Almacenar en envases bien llenos y cerrados, en lugar fresco y seco, bien ventilado y protegido de la luz.
USOS:	Industrial: Bajo supervisión profesional. No destinado a la venta al por menor. Uso en perfumería, ambientación, detergencia, cosmética, higiene personal y farmacia.
ENVASES:	Jerricanes de plástico: 5- 10- 20- 25 Kg. Botellas de PET: 0,250- 0,500- 1,00 Kg. Fascos de cristal: 5- 15- 30- 60 ml.