

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ACEITE DE NARANJA - ICH-ZV

1. PRODUCTO: ACEITE ESENCIAL DE NARANJA

- 2. DESCRIPCION: El Aceite esencial de Naranja es un aceite puro que se obtiene a partir del prensado en frío de la piel de naranjas (Citrus sinensis (L.) Osbeck). El producto es obtenido únicamente por procedimientos físicos. Tras su extracción, el aceite es sometido a un proceso de winterización de 4 semanas.
- 3. ORIGEN GEOGRÁFICO: España

4. PARAMETROS FISICOQUIMICOS

Parámetro	Objetivo
Riqueza (%):	≥ 99
Contenido en aldehídos (% Decanal):	1-2
D-Limoneno (%):	≥ 90
Terpenos totales (%):	≥ 96
Índice Refracción (20°C):	1.4727 - 1.4735
Ceras (%)	≤ 1
Densidad (20°C)	0.840 - 0.850

5. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aroma: Característico, fresco, aromático, puro sin aromas extraños.
- Sabor: Típico. Fresco. Sin sabores extraños
- Color: Color anaranjado-rojizo típico.
- Apariencia: Transparente. Tras un periodo de almacenamiento a bajas temperaturas pueden aparecer en la base del envase una nube semitransparente y/o ceras cristalizadas según lo descrito en el Apartado 4.

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENVIO

Almacenamiento:	Objetivo	Min.	Max.
Vida útil (meses):			18
Temperatura de transporte (°C):	2	25	
Temperatura de almacenamiento (°C):	2		4

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASADO:

- Unidad de venta: Bidón cilíndrico de 185Kg (*) (*) Otros formatos disponibles
- Bidones: Bidones metálicos recubieros con pintura epoxi-fenolica
- Embalaje: Bidones cilíndricos
- Volumen: 230 L
- Peso bruto/unidad: 200 Kg
 Peso neto/unidad: 185 Kg
- Tamaño del palet: 111 X 111 cm
- Número de bidones/palet: 4 bidones agrupados con film estirable
- Etiquetado del producto: cada bidón va identificado con dos etiquetas EAN 128 en parte superior y lateral.
- Descripción del lote: Orden y día de envasado

8. REQUERIMIENTOS GENERALES:

Regulación (EC) No 1334/2008 sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes para su uso en y sobre los alimentos.