

# ACEITE ESENCIAL DE PIMIENTA NEGRA BIO

## DESCRIPCIÓN:

Líquido fluido de incoloro a amarillo pálido con olor característico picante.

Obtenido por destilación de las semillas por corriente de vapor del Piper nigrum.

## CARACTERÍSTICAS

NOMBRE BOTÁNICO	Piper nigrum
INCI	Piper nigrum fruit oil
CAS	8006-82-4 / 84929-41-9
EINECS	284-524-7
DENSIDAD RELATIVA A 20 °C	0,860 - 0,90
ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20 °C	1,470 - 1,495
PUNTO DE INFLAMABILIDAD (EN COPA CERRADA)	+ 45 °C
SOLUBILIDAD	Insoluble en agua, soluble en etanol

\*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

## APLICACIONES

Fragancia y aroma alimentario.

Producto alimentario procedente de agricultura biológica certificada por CCPAE.

Materia prima procedente de agricultura biológica certificada por BIOINSPECTA.

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ACEITE ESENCIAL DE PIMIENTA NEGRA BIO se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 30°C.

## HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.