Hersol

FICHA TECNICA
ACEITE ESENCIAL DE NARANJA ALIMENTICIO

Nombre botánico: Citrus sinensis
Tipo de producto: Aceite esencial 100% natural, grado alimenticio
Método de obtención: Extracción por prensado en frío de la cáscara de naranja
Aspecto: Líquido claro, color amarillo pálido a anaranjado
Aroma: Dulce, cítrico, fresco y característico a naranja

1. COMPOSICIÓN QUÍMICA PRINCIPAL

Compuesto	% aproximado
Limoneno	85% – 95%
Mirceno	1% – 3%
Terpenos	Resto

2. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedad	Valor típico
Densidad (20 °C)	0.84 – 0.86 g/cm³
Índice de refracción (20 °C)	1.47 – 1.48
Punto de inflamación	> 50 °C
Solubilidad	Insoluble en agua, soluble en alcohol y aceites

3. USOS Y APLICACIONES

- Saborizante natural para alimentos y bebidas
- Aromatizante en productos de confitería y repostería
- Ingrediente en productos cosméticos de grado alimenticio
- Utilizado en aromaterapia y productos naturales para el bienestar

4. DOSIFICACIÓN ORIENTATIVA

- Según normativa alimentaria y de saborizantes, típicamente 0.01% a 0.1% en productos finales
- Consultar límites específicos según legislación local (FDA, EFSA, COFEPRIS, etc.)

5. ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD

- Almacenar en envases herméticos, en lugar fresco y protegido de la luz
- Mantener alejado de fuentes de calor y fuego
- Evitar el contacto directo con piel y ojos en alta concentración
- Producto natural, no tóxico en dosis adecuadas para alimentación

Laboratorios Hersol S.A de C.V.
Niños Héroes #116 Bo. La Concepción. San Mateo Atenco Edo. Mex.
Tel: +52 (728) 287 1979, 80, 81. contacto@labhersol.com.mx
www.labhersol.com.mx