

## ENELDO HOJAS AE (25% CARVONA)



NOMBRE IUPAC/INCI:	Anethum Graveolens hierba, aceite
NOMBRE BOTÁNICO:	Dill, Anethum graveolens L., Apiaceae
PARTE DE LA PLANTA:	HIERBA Y FRUTOS
Nº CAS:	8006-75-5
Nº EINECS:	289-790-8
Nº FEMA:	2383

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	ESPECIFICACIÓN
COLOR	LÍQUIDO
OLOR	DE INCOLORO A AMARILLO PÁLIDO
	FRESCO , HERBAL , AROMÁTICO

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
DENSIDAD A 20°C	0.880 - 0.910 g/cm3	Anton Paar DMA 4500M
ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20°C	1.480 - 1.490	Anton Paar RXA 170
ROTACIÓN ÓPTICA A 20°C	75.0 - 95.0 °	Anton Paar MCP 300

### PROPIEDADES CROMATOGRÁFICAS

	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
LIMONENO	20.00 - 36.00 %	GC
CARVONA	25.00 - 40.00 %	GC
ALFA-FELANDRENO	17.00 - 30.00 %	GC

### ESTATUS REGULATORIO

Información Étnica	HALAL/KOSHER, ambos bajo petición
Clasificación según Reglamento CE Nº 1334/2008	Preparación aromatizante, bajo petición

### DATOS ADICIONALES

VIDA ÚTIL	24 meses
ALMACENAJE	Almacenar en envases cerrados, en lugar seco y bien ventilado, protegido de la luz.