

FICHA TÉCNICA

ESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS

Referencia : 78877 FRUTOS ROJOS

1 - DATOS TÉCNICOS

Aplicación : Composición aromática

Aspecto : Líquido

Color : Amarillo pálido a amarillo

Olor : Característico

Punto de inflamabilidad (° C) : >80°

Densidad relativa (d₂₀/20) : [0.885 ; 0.915]

Índice de refracción @ 20°C : [1.434 ; 1.464]

2 - MANIPULACIÓN - ALMACENAMIENTO

Condiciones de almacenamiento:

24 meses a baja temperatura entre 15°C y 20°C en un recipiente herméticamente cerrado y protegido de la luz.

3- ETIQUETADO :



EHC3 Peligroso para el medio ambiente acuático - toxicidad crónica 3 SS1 Sensibilización cutánea 1

H317 - Puede provocar una reacción alérgica en la piel.

H412 - Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

P261 - Evitar respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla/los vapores/el aerosol.

P272 - Las prendas de trabajo contaminadas no podrán sacarse del lugar de trabajo. P273 - Evitar su liberación al medio ambiente.

P280 - Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

P302+P352 - EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con abundante agua/... P321 - Se necesita un tratamiento específico (ver ... en esta etiqueta).

EUH208 - Contiene . Puede provocar una reacción alérgica. : (4R)-1-methyl-4-prop-1-en-2-ylcyclohexene (dextro-limonene), 4-(4-hydroxy-4-methylpentyl)cyclohex-3-ene-1-carbaldehyde (HICC; lyral), 7-hydroxy-3,7-dimethyloctanal (hydroxycitronellal), (E)-1-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)but-2-en-1-one (beta-damascone)

