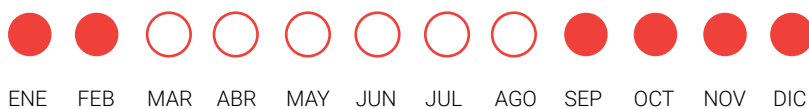


DESCRIPCIÓN GENERAL:

Aceite 100% natural extraído por prensado en frío de la piel de Naranjas Agrias frescas y maduras (Citrus aurantium L.) cosechada en la Península de Yucatán en México. Este producto no contiene otros ingredientes materias extrañas sólidas o líquidas que puedan alterar su calidad o su organoléptico características.

TEMPORADA DE CULTIVO:

Citrus x aurantium L.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Aldehídos (%)	0.35 - 1.0
Índice de refracción (nD/20)	1.472 - 1.476
Gravedad específica (d25/25)	0.845 - 0.851
Residuo de evaporación (%)	2.0 - 5.0
Apariencia	Líquida
Olor	Característica de naranja Agria
Color	Verde oscuro a marrón

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Embalaje	Tambores metálicos cerrados con recubrimiento interno epóxico - resina fenólica.
Otros	El nitrógeno gaseoso es agregado para inertizar y preservar.
Peso neto	180 Kg

INFORMACIÓN ADICIONAL

Condiciones de Almacenamiento óptimo	Lugares fríos y secos, alejados del calor y el sol. La temperatura de almacenamiento recomendada es de 8 °C a 12 °C
Vida de anaquel	36 meses si se almacena correctamente
Solicitud	Materia prima para uso industrial
Recomendaciones	No exponga el producto a altas temperaturas y manténgalo en un recipiente cerrado después de cada uso. La inertización con nitrógeno es recomendado para conservar su calidad
Información sobre OMG	Sin etiquetar según normativa CE 1829/2003 y 1830/2003. Este producto está libre de cualquier fruta cítrica o ingredientes genéticamente modificados o manipulados.

CERTIFICACIONES**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED

La información anterior corresponde a nuestros análisis y no representa una garantía de las propiedades del producto. El comprador es responsable de su uso y almacenamiento adecuados, de acuerdo y en cumplimiento de las leyes y reglamentos locales.

**ARPEN S.P.R.
DE R.L. DE C.V.****OFICINA:**
Calle 77 #197-A x 36 y 38
Col. Montes de Amé,
Mérida, Yucatán, México.
C.P. 97115**FABRICA:**
Carretera Mérida - Chetumal
Km 103 S/N
Akil, Yucatán, México.
C.P. 97990Email: arturo@arpen.mx
Tel: +52 (999) 3717184
Cell: +52 (999) 3579090
www.arpen.mx