

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

El aceite se captura condensando el agua evaporada que se genera durante el proceso de concentración del jugo de tangerinas frescas cosechadas en la península de Yucatán en México.

Este producto no contiene otros ingredientes, materias extrañas sólidas o líquidas que puedan alterar su calidad o sus características organolépticas.

**TEMPORADA DE CULTIVO:****CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Aldehídos (%)	0.35 - 0.60
Índice de refracción (nD/20)	1.455 - 1.545
Gravedad específica (d25/25)	0.834 - 0.854
Residuo de evaporación (%)	NA
Apariencia	Líquida
Olor	Cítrica
Color	Incoloro

**ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE**

Embalaje	Tambor Cerrado metálico con recubrimiento interno epóxico - resina fenólica
Otros	El nitrógeno gaseoso es agregado para inertizar y preservación
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
Aplicaciones	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 ingrediente genéticamente modificado o manipulado.

**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](mailto:arturo@arpen.mx)  
Tel: +52 (999) 3717184  
Cell: +52 (999) 3579090  
[www.arpen.mx](http://www.arpen.mx)