

# Aceites Esenciales Cítricos

## Descripción del producto

El aceite esencial de naranja o toronja se extrae en frío, es tamizado, centrifugado y desecado.

## Varietades

Producto obtenido a partir de variedades de naranjas y toronjas cultivadas en el país.

## Características de Calidad

El aceite tiene color naranja, su tonalidad varía en dependencia del fruto de procedencia. Líquido claro prácticamente exento de trazas de ceras, con brillo. Aroma que recuerda la corteza de la fruta de procedencia, marcado. Olor definido, acentuado, claramente identificable.

Aceite Esencial de Naranja	
Residuos por Evaporación (%)	1.0-3.0
Grupos Carbonilo (%)	0.6-3.00
Densidad Relativa (g/cm <sup>3</sup> )	0.842-0.850
Rotación Óptica (°)	+94 ± 90
Índice de Refracción	1.4700-1.4760
Aceite Esencial de Toronja	
Residuos por Evaporación (%)	10
Grupos Carbonilo (%)	0.28-2.00
Densidad Relativa (g/cm <sup>3</sup> )	0.852-0.860
Rotación Óptica (°)	+91 ± 96
Índice de Rotación	1.4740-1.4790

## Almacenamiento y Conservación

Dieciocho meses a temperaturas entre 10 y 15 °C. Mantenerse protegido de la luz y el calor.

## Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación garantizan la obtención de un producto de excelentes atributos sensoriales.

Los envases destinados a contener aceites esenciales serán nuevos, limpios, secos y perfectamente herméticos para evitar cualquier rotura fortuita. Los envases son identificados como inflamables.

El producto cuenta con la Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba: PN-2664/15 (AEN) y PN-2663/15 (AET).

## Envase

Bidones metálicos de 55 galones, recubiertos en su interior con laqueado especial, cierre hermético, con tapa de rosca. Código de producto: (AEN) 85000041110610 y (AET) 8500004110627.

**Empresa Agroindustrial Ceballos** UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos km 12 ½, Ciego de Ávila, Cuba.

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu

