



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

558 allée des parfums, Z.A. de la Festre Sud

Route de Grasse

06530 SAINT CÉZAIRE/SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Edité le : 18/05/2021 par AG

Fiche Technique

ANETHOL NATUREL ALIMENTAIRE

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: ANETHOL NATUREL ALIMENTAIRE

DESCRIPTION

NOM CHIMIQUE : 1-methoxy-4-[(E)-prop-1-enyl] benzene

SYNONYMES : Anethol Natural ex-star aniseed

FORMULE CHIMIQUE : C₁₀H₁₂O

PAYS DE FABRICATION : Chine

QUALITE : Naturelle

DONNEES ANALYTIQUES

PURETE (%GC) : TRANS-ANETHOL >99%

Apparence : Liquide pouvant solidifier

Couleur : Incolore ou solide blanc (si solide)

Odeur : Herbacée ; anisée ; sucrée

Densité relative (d₂₀/20) : [0.978 ; 1.018]

Indice de réfraction 20°C : [1.557 ; 1.563]

Point éclair : >150°C

POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND

Solubilité(s) : Insoluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol

INDICE DE PEROXYDES : ND

POINT DE FUSION : ND

PH : ND

DONNEES REGLEMENTAIRES

ALIMENTARITE : OUI

INFORMATION ETHIQUE : KOSHER / HALAL (sur demande)

TERPENOIDES : Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol

SOLVANTS D'EXTRACTION /

RESIDUELS :

SOLVANTS (%) : /

ANTIOXYDANTS : /

ADDITIFS : /

CONSERVATEUR : /

DONNEES TECHNIQUES

DATE DE REVISION : 15/05/2021

Durée de vie : 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

ANETHOL NATUREL ALIMENTAIRE

Conditions de conservation : Stocker les produits dans leurs bidons d'origine, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.

LEGISLATION :

COE : 183

FLAVIS : 04.010

EINECS : 224-052-0

n° d'enregistrement REACH : Exempted (use flavors only)

FEMA : 2086

JECFA : 0217

C.A.S : 4180-23-8