



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 11/01/2022 par MGR

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-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

Fiche Technique

ISO PROPYL MYRISTATE (RSPO MASS BALANCE)

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: ISO PROPYL MYRISTATE (RSPO MASS BALANCE)

DESCRIPTION

| | |
|------------------------------|---|
| <i>NOM INCI :</i> | ISOPROPYL MYRISTATE |
| <i>FORMULE CHIMIQUE :</i> | C17 H34 O2 |
| <i>Composition :</i> | Obtenu à partir d'acide myristique issu d'huile de palme esterifié avec de l'alcool isopropyl synthétique |
| <i>INFORMATIONS :</i> | Certifié RSPO MASS BALANCE |
| <i>QUALITE :</i> | Synthétique |
| <i>PAYS DE FABRICATION :</i> | Selon les lots, sur demande |
| <i>NOM CHIMIQUE :</i> | Isopropyl Myristate |

DONNEES ANALYTIQUES

| | |
|------------------------------------|--|
| <i>Apparence :</i> | Liquide |
| <i>Couleur :</i> | Incolore |
| <i>Odeur :</i> | Neutre |
| <i>Densité relative (d20/20) :</i> | [0.845 ; 0.865] |
| <i>Indice de réfraction 20°C :</i> | [1.425 ; 1.445] |
| <i>PURETE (%GC) :</i> | >98% |
| <i>Point éclair :</i> | >150°C |
| <i>MELTING POINT °C :</i> | <10 |
| <i>Solubilité(s) :</i> | Insoluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol |
| <i>VALEUR ACIDE (mg KOH/g) :</i> | <0.5 |
| <i>INDICE DE SAPONIFICATION :</i> | [206 ; 211] |
| <i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i> | ND |
| <i>INDICE DE PEROXYDES :</i> | Sur demande |

DONNEES REGLEMENTAIRES

| | |
|--|---|
| <i>INFORMATION ETHIQUE :</i> | KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande) |
| <i>ALIMENTARITE :</i> | Selon les lots, sur demande |
| <i>TERPENOIDES :</i> | Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol |
| <i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i> | / |
| <i>SOLVANTS (%) :</i> | / |
| <i>ANTIOXYDANTS :</i> | / |
| <i>ADDITIFS :</i> | / |
| <i>CONSERVATEUR :</i> | / |

ISO PROPYL MYRISTATE (RSPO MASS BALANCE)

DONNEES TECHNIQUES

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

Durée de vie : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

DATE DE REVISION : 11/01/2022

LEGISLATION :

FLAVIS : 09.105

JECFA : 0311

n° d'enregistrement REACH : 01-2119541806-35-****

TARIF DOUANIER : 29159020

FEMA : 3556

EINECS : 203-751-4

COE : 386

C.A.S : 110-27-0