



# Ficha Técnica

## Aceite Esencial de Orégano

### Especificaciones

Producto:	Aceite esencial de Orégano.
Sinónimos:	Marjoram, pot, ext. ( <i>Origanum vulgare</i> , ext.)
Planta de origen:	<i>Origanum vulgare</i> L.
Parte de la planta:	Hojas y flores.
Método de extracción:	Destilación por vapor.
CAS:	84012-24-8
EC-No:	281-670-3
FEMA:	-
Número de registro (REACH):	No aplicable (bajo tonelaje, Art. 6.1)

### Propiedades organolépticas

Aspecto:	Líquido transparente.
Color:	Amarillo a marrón oscuro rojizo.
Olor:	Característico, aromático, fenólico, con un ligero matiz especiado.

### Propiedades físico-químicas \*

	Min	Max
Densidad relativa a 20 °C (g/mL)	0.930	0.955
Índice de refracción a 20 °C	1.500	1.513
Rotación óptica a 20 °C	-5°	+2°
Punto de inflamación, valor(es) medio(s)	63 °C	



CAS	Compuesto	Min (%)	Max (%)
2867-05-2	$\alpha$ - Tujeno	0.2	1.5
80-56-8	$\alpha$ - Pineno	0.2	2.5
123-35-3	$\beta$ - Myrceno	0.5	3.0
99-86-5	$\alpha$ - Terpineno	0.5	2.0
99-87-6	p - Cimeno	4.0	10.0
99-85-4	$\gamma$ - Terpineno	3.0	9.0
78-70-6	Linalol	Traces	3.0
562-74-3	Terpineno - 4 - ol	0.5	2.0
89-83-8	Timol	0.5	5.0
499-75-2	Carvacrol	60.0	80.0
87-44-5	$\beta$ - Cariofileno	0.5	4.0

ISO 13171\_Primer edición 2016-08-01

*\*Siendo nuestros productos 100% puros y naturales, uno o más valores podrían variar con respecto a los intervalos teóricos.*

## Condiciones de almacenamiento

Mantener el producto en su recipiente original herméticamente sellado, en un lugar seco y ventilado, lejos de potenciales fuentes de inflamación y protegido de la luz. Almacenar de acuerdo con las normativas locales/nacionales y seguir las advertencias de la etiqueta.