

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Наименование:** Эфирное масло апельсина

### Физические данные

<b>Внешний вид:</b>	Жидкое, чистое, оранжевое
<b>Вкусо-ароматический профиль:</b>	При правильном использовании имеет типичный профиль
<b>Точка воспламенения:</b>	54°C
<b>Относительная плотность (d20/4):</b>	0,835 ... 0,855
<b>Индекс преломления (nD20):</b>	1,464 ... 1,484
<b>Оптическое вращение (α20):</b>	+92° ... +102°

### Микробиология

<b>Total plate count</b>	max. 1.000/g
<b>Yeast:</b>	max. 100/g
<b>Moulds:</b>	max. 100/g
<b>Enterobacteriaceae:</b>	max. 10/g
<b>Coliforms:</b>	negative in 0,1 g
<b>Escherichia coli:</b>	negative in 1g
<b>Salmonella:</b>	negative in 50g

### Тяжелые металлы

<b>Мышьяк (As):</b>	max 3 ppm
<b>Кадмий (Cd):</b>	max 1 ppm
<b>Ртуть (Нд):</b>	max 1 ppm
<b>Свинец (Pb):</b>	max 10 ppm

**Условия хранения:** В плотно закрытой таре, предпочтительно в оригинальной упаковке в прохладном и сухом помещении. Защищать от попадания прямых солнечных лучей.

**Температура хранения:** Рекомендуется хранить при температуре 10-20 градусов.

**Минимальный срок хранения:** В оригинальной плотно закрытой таре минимум 36 месяцев.