

## TGSC Information System

[Home](#) [About](#) [Associations](#) [Contact](#) [Categories](#) [Search](#)

[EU/US Properties](#) [Organoleptics](#) [Cosmetics](#) [Suppliers](#) [Safety](#) [Safety in use](#)  
[Safety references](#) [References](#) [Other](#) [Blenders](#) [Uses](#) [Occurrence](#) [Synonyms](#) [Articles](#)

### Notes

**FDA UNII:** [Z135787824](#)

**Nikkaji Web:** [J2.012E](#)

**Beilstein Number:** 1744750

**MDL:** MFCD00008946

**CoE Number:** 214

**XlogP3:** 2.00 (est)

**Molecular Weight:** 130.18698000

**Formula:** C7 H14 O2

**BioActivity Summary:** [listing](#)

**NMR Predictor:** [Predict \(works with chrome, Edge or firefox\)](#)

Category: carrier solvents, flavoring agents

## US / EU / FDA / JECFA / FEMA / FLAVIS / Scholar / Patent Information:

**Google Scholar:** [Search](#)

**Google Books:** [Search](#)

**Google Scholar: with word "volatile"** [Search](#)

**Google Scholar: with word "flavor"** [Search](#)

**Google Scholar: with word "odor"** [Search](#)

**Perfumer and Flavorist:** [Search](#)

**Google Patents:** [Search](#)

**US Patents:** [Search](#)

**EU Patents:** [Search](#)

**Pubchem Patents:** [Search](#)

**PubMed:** [Search](#)

**NCBI:** [Search](#)

**JECFA Food Flavoring:** [43 isoamyl acetate](#)

**JECFA Food Additive:** [Isoamyl Acetate](#)

## TGSC Information System

[Home](#) [About](#) [Associations](#) [Contact](#) [Categories](#) [Search](#)

[EU/US Properties](#) [Organoleptics](#) [Cosmetics](#) [Suppliers](#) [Safety](#) [Safety in use](#)  
[Safety references](#) [References](#) [Other](#) [Blenders](#) [Uses](#) [Occurrence](#) [Synonyms](#) [Articles](#)

### Notes

#### **FDA PART 172 -- FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION**

Subpart F--Flavoring Agents and Related Substances

**Sec. 172.515 Synthetic flavoring substances and adjuvants.**

#### **FDA PART 175 -- INDIRECT FOOD ADDITIVES: ADHESIVES AND COMPONENTS OF COATINGS**

Subpart B--Substances for Use Only as Components of Adhesives

**Sec. 175.105 Adhesives.**

## Physical Properties:

**Appearance:** colorless clear liquid (est)

**Assay:** 99.00 to 100.00

**Food Chemicals Codex Listed:** Yes

**Specific Gravity:** 0.86000 to 0.87800 @ 25.00 °C.

**Pounds per Gallon (est):** 7.156 to 7.306

**Refractive Index:** 1.40000 to 1.40400 @ 20.00 °C.

**Melting Point:** -78.00 °C. @ 760.00 mm Hg

**Boiling Point:** 142.00 to 143.00 °C. @ 756.00 mm Hg

**Boiling Point:** 30.00 °C. @ 2.00 mm Hg

**Acid Value:** 1.00 max. KOH/g

**Vapor Pressure:** 5.600000 mmHg @ 25.00 °C.

**Vapor Density:** 4.4 ( Air = 1 )

**Flash Point:** 77.00 °F. TCC ( 25.00 °C. )

**logP (o/w):** 2.260

**Shelf Life:** 24.00 month(s) or longer if stored properly.

**Storage:** store in cool, dry place in tightly sealed containers, protected from heat and light.

### Soluble in:

**alcohol**

**fixed oils**

## TGSC Information System

[Home](#) [About](#) [Associations](#) [Contact](#) [Categories](#) [Search](#)

[EU/US Properties](#) [Organoleptics](#) [Cosmetics](#) [Suppliers](#) [Safety](#) [Safety in use](#)  
[Safety references](#) [References](#) [Other](#) [Blenders](#) [Uses](#) [Occurrence](#) [Synonyms](#) [Articles](#)

Notes

[propylene glycol](#)

Similar Items:[note](#)

[amyl acetate](#)

### Organoleptic Properties:

**Odor Type:** [fruity](#)

**Odor Strength:** high ,  
recommend smelling in a 1.00 % solution or less

**Substantivity:** < 4 hour(s) at 100.00 %

[sweet fruity banana solvent](#)

**Odor Description:** at 10.00 % in dipropylene glycol. sweet  
fruity banana solvent  
Luebke, William tgsc, (1983)

**Odor sample from:** [Fritzsche Dodge & Olcott, Inc.](#)

**Natural Odor Description:** at 10.00 % in dipropylene glycol.  
l. sweet fruity banana  
solvent ethereal  
Luebke, William tgsc,  
(1982)

**Natural odor sample from:** [Berje Inc.](#)

[sweet banana fruity ripe estery](#)

**Odor Description:** Sweet, banana, fruity with a ripe estery  
nuance  
Mosciano, Gerard P&F 16, No. 6, 43, (1991)

**Flavor Type:** [fruity](#)

[sweet fruity banana green ripe](#)

**Taste Description:** at 30.00 ppm in propylene glycol. Swe  
et fruity, banana-like with a green ripe nuance  
Mosciano, Gerard P&F 16, No. 6, 43, (1991)

**Odor and/or flavor descriptions from others (if found).**

[Symrise](#)

## TGSC Information System

[Home](#) [About](#) [Associations](#) [Contact](#) [Categories](#) [Search](#)

[EU/US Properties](#) [Organoleptics](#) [Cosmetics](#) [Suppliers](#) [Safety](#) [Safety in use](#)  
[Safety references](#) [References](#) [Other](#) [Blenders](#) [Uses](#) [Occurrence](#) [Synonyms](#) [Articles](#)

Notes

### Cosmetic Information:

[CosIng: cosmetic data](#)

[fragrance](#)

Cosmetic Uses: [perfuming agents](#)  
[solvents](#)

### Suppliers:

[Advanced Biotech](#)

[ISOAMYL ACETATE MIX NATURAL](#)

[sds](#)

**Odor:** [Banana](#)

[Advanced Biotech](#)

[ISOAMYL ACETATE NATURAL](#)

[sds](#)

**97% min.**

**Odor:** [Banana](#)

[Alfrebro](#)

[ISOAMYL ACETATE NATURAL](#)

**Odor:** [Fruity, Banana, Pear](#)

[Alfrebro](#)

[ISOAMYL ACETATE NATURAL](#)

**Odor:** [Fruity, Banana, Pear](#)

[Ambles Nature et Chimie](#)

[ACETATE ISOAMYLE NAT](#)