



VANILLE BOURBON BIOLOGIQUE EN POUDRE ORGANIC VANILLA POWDER.

Fiche technique mise à jour le 12/11/18

Product specification revised 12/11/18

Ref/Item VPBBIO

DESIGNATION : VANILLE BOURBON BIOLOGIQUE EN POUDRE

Domaine d'utilisation : additif pour denrées alimentaires. Produit destiné à un usage alimentaire.

> Dosage indicatif : selon recette – Ne pas ingérer en l'état.

> Caractéristiques techniques

Composition : 100 % gousses de vanille Bourbon biologique

Mode d'obtention : -

Provenance des gousses :

Madagascar

Variété Botanique Vanilla Planifolia*

Ingrédients ionisés : NON

Allergènes :

Ingrédients dérivés du maïs ou soja : NON

Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM : NON

Ingrédients allergènes potentiels majeurs : NON

- céréales et dérivés contenant du gluten (teneur > 200 ppm) : NON

- soja et dérivé : NON

- crustacés, poissons et dérivés : NON

- œufs, lait et dérivés (protéines, lactose...) : NON

- fruits à coques (noix, noisettes, amandes, arachides...) : NON

- graines de tournesol, sésame et dérivés : NON

- sulfites à la concentration de 10 mg/kg en SO₂ : NON

- autre : NON

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : poudre.

Couleur : brun clair à brun foncé.

Goût/odeur : caractéristique des gousses de vanille

Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'humidité : < 10 %

Taux de vanilline : 1.3 à 2.00 %

Masse volumique (g/cm³) : 0.280 +/- 0.030

Granulométrie (mm) : < 0.5 (minimum 90 % du produit)

***Matière première issue de l'agriculture Biologique.**

Caractéristique microbiologique avant ouverture :

Micro-organismes

Flore aérobie mésophile totale : ≤ 1000 UFC/g

Levure et moisissure : ≤ 20 UFC/g

Entérobactéries : ≤ 10 UFC/g

E.coli : absence dans 1 g

Salmonelle : absence dans 1 g

> Conditionnement :

Conditionnement en sachet de 1 à 20 kg.

> Durée de conservation :

12 mois dans les conditions de conservation décrites ci-dessous.

> Conditions de conservation – stockage :

Température ambiante (+12°C à + 19°C) dans l'emballage d'origine correctement fermé, à l'abri de l'air et de la lumière. Eviter les chocs thermiques importants et répétés. Ne pas exposer au soleil.

> Législation :

Mention du produit dans la liste d'ingrédients d'une denrée aromatisée :

Vanille poudre biologique.

Vanille Bourbon biologique en poudre

Liste d'ingrédients pour vente au consommateur final :

Vanille poudre biologique.

Vanille Bourbon biologique en poudre.

Certification :

Matière première issue de l'agriculture Biologique certifiée par Bureau Veritas.

Nom Inci : Vanilla Planifolia Fruit



Le contenu de cette fiche n'engage en rien notre responsabilité, strictement limitée à la fourniture des spécialités contrôlées, légalement autorisées à la vente et conformes à la réglementation généralement indiquée sur l'emballage.
AROMESSENCE
LE MONDE DE LA VANILLE
ZA du clos des perdrix
Côte des châtaigniers
76700 GAINNEVILLE
Tél : 02.35.24.52.20
Fax : 02.35.30.69.11
www.mondevanille.com
contact@mondevanille.com