



VANILLE BOURBON EN POUDRE

BOURBON VANILLA POWDER

ref. VPVP

Fiche technique mise à jour le 08/10/19

TRADE NAME :

Bourbon Vanilla powder
Botanic name :
Vanilla planifolia
Origin : Madagascar

SENSORY PROPERTIES

Colour : dark brown to black colour
Odour : vanilla type
Taste : characteristic

NUTRITIONAL VALUE

Water	6.4 %
Fat	11.4 %
Proteins	5.9 %
Carbohydrates	30 %
Fibres	39.8 %
Energie (KJ)	1351/100g
Energie (kcal)	326/100g
Sodium	0.02 %

ANALYTICAL PROPERTIES

Aflotoxine B & G : not detectable
Content of vanillin : 0.5 to 1.5 %
Residues of pesticide : according to legal restriction

DESIGNATION :

POUDRE DE VANILLE DE MADAGASCAR

100 % gousses de vanille naturelle non épuisée

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

> **Dosage indicatif :** selon recette

> Caractéristiques techniques

composition : 100 % gousses de vanille broyée.

Provenance des gousses : Madagascar Variété vanilla planifolia

dont mise en œuvre :

Ingrédients ionisés : NON
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 uniforme
Couleur : marron
Goût : vanille naturelle
Consistance : poudre
Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> Caractéristiques physico-chimiques*

Taux d'humidité : 6 à 10 %
Aflotoxines B & G : non détectable
Taux de vanilline : 0.5 à 1.5 %
Acide vanillique (Aldéhyde pHB) : 0.53 à 1.5 %
Granulométrie : < 700 µm
Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

> Conditionnement

Conditionnement sachet sous vide
0.250 kg - 1 kg - 5 kg.
Tube verre 20g – bocal verre

> Durée de conservation

12 à 24 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 stocker à proximité d'autres épices.

> Législation

Conformité Japon : oui

Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitation law)

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.
* Le cas échéant se référer à la fiche individuelle d'analyse.

AROM'ESSENCE
LE MONDE DE LA VANILLE
Za clos des Perdrix
Côte des châtaigniers
76700 GAINNEVILLE
Tél : 02.35.24.76.80
Fax : 02.35.24.77.41
www.mondevanille.com
contact@mondevanille.com