

EXTRAIT DE VANILLE NOUVELLE GUINEE BIOLOGIQUE 300 g/L (avec grains)

Organic vanilla extract (with vanilla seeds)

ref. EB300G. Certifié par BUREAU VERITAS



Fiche technique mise à jour le 08/10/19. Product specification

TRADE NAME :
ORGANIC VANILLA EXTRACT
with vanilla seeds
Botanic name :
Vanilla planifolia
vanilla Tahitensis

Ingredients :
*organic vanilla extract 300 g/l,
*syrup sugar, black vanilla seeds

DESIGNATION :
EXTRAIT DE VANILLE BIOLOGIQUE

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

> **Dosage indicatif :** selon recette

> **Caractéristiques techniques**

Composition : sirop de sucre, extrait de vanille* biologique, (Origine des gousses* Nouvelle Guinée Vanilla Planifolia/Vanilla Tahitensis), grains de vanille épuisés*

Autres ingrédients : sirop de sucre*

**ingrédients d'origine biologique*

dont mise en œuvre :

| | |
|---|-----|
| Ingrédients ionisés : | NON |
| Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM : | NON |
| Ingrédients allergènes potentiels majeurs : | NON |

> **Caractéristiques organoleptiques**

| | |
|-------------|---|
| Aspect | : liquide |
| Couleur | : marron |
| Goût | : typique de vanille naturelle sucré |
| Consistance | : légèrement visqueux |
| Conformité | : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté |

> **Caractéristiques physico-chimiques**

| | |
|----------------------|--|
| Concentration | : 300 g. de vanille gousses biologique au L. |
| Extrait sec (° Brix) | : 68.00 +/- 2.0 % |
| Densité | : 1.330 +/- 0.020 |

> **Conditionnement**

Conditionnement jerrican plastique ou bidon aluminium.

> **Durée de conservation**

12 à 24 mois dans les conditions de conservation décrites ci-dessous.

> **Conditions de conservation - stockage**

Température ambiante (+12°C à +25°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.

Caractéristique microbiologique avant ouverture :

Micro-organismes

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Flore aérobie mésophile totale : | ≤ 1 000 UFC/ml |
| Levure et moisissure : | ≤ 100 UFC/ml |
| Salmonelle : | absence sans 1 ml |
| Coliforme : | ≤ 1 UFC/ml |

> **Législation**

Conformité Japon : oui
Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitations law)

Mention du produit dans la liste d'ingrédients d'une denrée aromatisée :
« extrait de vanille biologique ».

Liste d'ingrédients pour vente au consommateur final :

« sirop de sucre biologique, extrait de vanille biologique, grains de vanille épuisés ».

SENSORY PROPERTIES

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

ANALYTICAL PROPERTIES

Concentration : 300 g. organic vanilla pods p/L.

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.

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