

EXTRAIT DE VANILLE BOURBON (avec grains)

ref. *envtag1000* VANILLA EXTRACT WITH VANILLA SEEDS



TRADE NAME :

VANILLA EXTRACT
with or without vanilla seeds
Botanic name :
Vanilla planifolia
Origin : Madagascar

Ingredients :
Syrup sugar - Vanilla pods 300g/L -
vanilla seeds

SENSORY PROPERTIES

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

ANALYTICAL PROPERTIES

Concentration : 300 g vanilla pods p/l
composition :
syrup sugar, vanilla extract
300g/L, vanilla seeds +/- 1 %
Content of vanillin : 0.35 to 0.45 %
Residues of pesticides : according
to legal restriction

Shelf life : 24 to 36 months (36
months unopened package).
Storage in a cool and dry place,
protected from the air

DESIGNATION :

EXTRAIT DE VANILLE

Domaine d'utilisation :

Additif aromatique pour denrées
alimentaires. Utilisation limitée. Ne
pas ingérer en l'état. Agiter avant
emploi.

> Dosage indicatif : selon recette

(A titre indicatif une cuillère à café par
litre de préparation).

> Caractéristiques techniques

Composition : sirop de sucre, extrait de vanille
300 g de vanille gousse au litre, grains de
vanille épuisée.

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 SO ₂	NON
- autre	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
au litre
Densité : 1.325 +/- 0.020
Extrait sec (°Brix) : 68 +/- 2.0
Alcool : -
grains de vanille : +/- 1 %
Taux de vanilline : 0.35 à 0.45 %
*Résidus de pesticides : accepté par les restrictions
légal*

> Conditionnement

Conditionnement tube verre de 70 g - flacon
verre & ou aluminium de 25 g. - 100 g. - 500
g. - 1 kg - bidon plastique de 1 kg - 5 kg - 10
kg - 25 kg.

> Durée de conservation

(DDM voir emballage)

DDM 24 mois à partir de la date de
fabrication, portée à 36 mois si emballage
d'origine non ouvert et dans les conditions de
conservation décrites ci-dessous.

> Conditions de conservation & stockage

Température ambiante (+12°C à +22°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

> Législation

Mention du produit dans la liste d'ingrédients

« Extrait de vanille Bourbon Madagascar »
« Extrait de vanille »
« Arôme naturel de vanille »

Liste d'ingrédients pour vente au consommateur final :

« sirop de sucre, extrait de vanille
Bourbon Madagascar, graines de
vanille épuisées »
Ou
« sirop de sucre, arôme naturel de
vanille, graines de vanille épuisées »

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
ZA du clos des Perdrix
Côte des Chataigniers
76700 GAINNEVILLE
Tél : 02.35.24.52.20
Fax : 02.35.30.69.11
www.mondevanille.com
contact@mondevanille.com

