



# BLEND VANILLE EN POUDRE 100 % naturelle

## VANILLA POWDER

ref. VPB

Fiche technique mise à jour le 08/09/2019

### TRADE NAME :

Vanilla powder (blend)  
100 % Natural

### SENSORY PROPERTIES

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

### ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 10 to 20 %  
Aflatoxine B & G : not detectable  
Content of vanillin : 0.5 to 1.4 %  
Residues of pesticide : according to legal restriction

### DESIGNATION :

**VANILLE EN POUDRE MIX ORIGINE  
100 % gousses de vanille naturelle**

**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 non épuisée.

Provenance des gousses\* :

70% Ouganda

20 % Nouvelle guinée

10% Mexique

\*% pouvant varier selon les approvisionnements.

### 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<sub>2</sub> 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 : 10 à 20 %

Aflatoxines B & G : non détectable

Taux de vanilline : 0.5 à 1.4 %

Acide vanillique (Aldéhyde pHB) : 0.53 à 1.4 %

Granulométrie : < 700 µm

Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

### > Conditionnement

Conditionnement sachet sous vide

0.250 kg - 1 kg - 5 kg - 25 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 châtagniers  
76700 GAINNEVILLE  
Tél : 02.35.24.76.80  
Fax : 02.35.24.77.41

[www.mondevanille.com](http://www.mondevanille.com)

contact@mondevanille.com