



## CERTIFICAT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT

Poudre de gousses de vanille/*Vanilla bean powder*

Référence/*Sample reference*: Fine & débactérisée lot 781 558 Bourbon

Code laboratoire/*Laboratory code*: 210399Va

Bon de commande/*Purchase order* : n°V10/2021 du 15/03/2021

Paramètres recherchés / Parameters	Méthodes /Methods	Résultats / Results
Micro-organismes aérobies 30°C <i>Aerobic micro-organisms 30°C</i>	NF EN ISO 4833-1	10 UFC/g
Bacillus cereus présomptifs à 30°C <i>Presumptive bacillus cereus at 30°C</i>	BKR 23/06-02/10	<10 UFC/g
E. Coli B-glucuronidase +37°C <i>E. Coli B-glucuronidase +37°C</i>	BDR 07/08-12/04	<10 UFC/g
Coliformes thermotolérants 44°C <i>Thermotolerant Coliforms 44°C</i>	NF V 08-060	<10 UFC/g
Bactéries Sulfito-réductrices 37°C <i>Sulfito-reducing bacteria 37°C</i>	NF EN ISO 15213	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase + <i>Coagulase Staphylococcus +</i>	NF EN ISO 6888-3	absence/1g
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	BRD 07/11-12/05	absence /25g (val. ref : absence <sup>b</sup> )
Levures à 25°C / <i>Yeast at 25°C</i>	NF V08-059	<10 UFC/g
Moisissures à 25°C / <i>Mould at 25°C</i>	NF V08-059	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae 37°C	BRD 07/24-11/13	<10 UFG/g
Enterobacteriaceae 30°C	NF ISO 21528-1	absence /10g

- Le non respect d'un critère microbiologique d'hygiène des procédés <sup>(a)</sup> entraîne une révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou une meilleure sélection de matières premières.  
*Failure to comply with a microbiological process hygiene criterion (a) results in a review of good hygiene practices and the HACCP system and/or a better selection of raw materials.*
- Le non respect d'un critère microbiologique de sécurité <sup>(b)</sup> entraîne le retrait, le rappel, le retraitement ou le réemploi.  
*Failure to meet a microbiological safety criterion (b) results in removal, recall, reprocessing or re-employment.*

**Remarque :** Echantillon prélevé et fourni par vos soins. Analyses effectuées par un laboratoire partenaire accrédité.

Les résultats d'analyses ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse et les déterminations présentées. La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page.

**Comment :** *Sample picked up and provided by your company. Analysis performed by an accredited partner laboratory.*

*The results of analysis concern only samples submitted to the analysis and the presented determinations. The reproduction of this document is authorized only under its complete shape.*

Marseille, le 31 Mars 2021 / *March 2021 the 31<sup>st</sup>.*

Sophie CHARVET

Responsable Scientifique  
*Scientific Manager*



## CERTIFICAT D'ANALYSE/ANALYSIS REPORT

Poudre de gousses de vanille/Vanilla bean powder

**Référence/Sample reference:** Fine & débactérisée lot 781 558

**Origine :** Bourbon

**Code laboratoire/Laboratory code:** 210399 Va

**Humidité/Moisture** Perte à 105° C /Loss at 105°C: 16,7 %

**Dosage des principaux constituants / HPLC of main constituents :**

Analyse par HPLC /HPLC analysis :	Vanilline /vanillin:	1,09	%
(étalonnage interne /internal standard)	Acide vanillique /vanillic acid:	0,108	%
	Aldéhyde pHB /pHB aldehyde:	0,067	%
	Acide pHB /pHB acid :	0,030	%

**Rapports des principaux constituants /main component ratios:** Valeurs /values note DGCCRF n°2003-61

Vanilline / Aldéhyde pHB:	16,2	de 10 à 20
Acide vanillique / Aldéhyde PhB :	1,61	de 0,53 à 1,5
Acide pHB / Aldéhyde pHB:	0,45	de 0,15 à 0,35
Vanilline / Acide vanillique:	10,1	de 12 à 29
Vanilline / Acide pHB:	36,3	de 40 à 110

**Dosage du phénol et du guaïacol / HPLC analysis of phenol and guaiacol:**

* Analyse par HPLC : Phénol/phenol :	<10	mg/kg
Guaïacol/guaiacol :	18	mg/kg

**Activité de l'eau /water activity (AW) :** 0,75

**Remarque :** Echantillon prélevé et fourni par vos soins. nd = non détecté  
Les résultats d'analyses ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse et les déterminations présentées.  
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page.

**Comment :** Sample picked up and provided by your company. Nd = non detected  
The results of analysis concern only samples submitted to the analysis and the presented determinations. The reproduction of this document is authorized only under its complete shape.  
BDC : V10/2021 du 15/03/2021.

Marseille, le 22 Mars 2021 / March 2021 the 22<sup>nd</sup>.

**Philippe FAURY**  
Responsable Analyses  
Analysis Manager

**Sophie CHARVET**  
Responsable Scientifique  
Scientific Manager