

# VANILLE GOUSSES BOURBON MADAGASCAR

Qualité gourmet grade A noire non fendue (conforme NF ISO 5565-1)

MADAGASCAR VANILLA PODS – Gourmet quality



## BOTANIC NAME

Vanilla Fragrans (vanilla planifolia)  
Trade name : natural vanilla pods  
Origin : Madagascar  
Length : 14 – 20 cms

## SENSORY PROPERTIES

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

## ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 25 to 40 %  
Aflatoxine B & G : not detectable  
Content of vanillin : 1.7 – 2.2 %  
Residues of pesticide : according to legal restriction

## Nutritional value (per 100g)

Protein 3 – 6 %  
Fat 6.9 %  
Carbohydrates 45 – 50 %  
Calorific value (joule) 1000 – 1200  
Calorific value (calorie) 238 – 284  
Sodium 0.02 – 0.04 %  
Fibres 5 – 10 %

## DESIGNATION :

**VANILLE EN GOUSSE**  
**100 % gosses de vanille naturelle**  
**NNF (Noire Non Fendue)**

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

> **Dosage indicatif :** selon recette  
1 à 2 gosses par kg de préparation

## > Caractéristiques techniques

Composition : 100 % gosses de vanille naturelle  
14/20 cm. Variété Vanilla Planifolia.

Provenance des gosses :  
Océan Indien Madagascar.

## 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 : gousse non fendue, grasse & souple  
- Couleur : marron foncé à noire  
- Goût : saveur franche de vanille, chocolaté doux. Un parfum capiteux aux notes florales et chaudes  
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté & conforme échantillon

## > Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 25 à 40 %  
- Aflotoxines B & G : non détectable  
- Taux de vanilline : 1.7 à 2.2 %  
- Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales & analyse sur lot.

## > Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide & tube

## > 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 exposer au soleil.

## > Législation

Conformité Japon : oui

**Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitation law)**

## Mention du produit dans la liste d'ingrédients

« vanille Bourbon Madagascar »  
« vanille de Madagascar »  
« gosses de vanille de Madagascar »

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](http://www.mondevanille.com)  
contact@mondevanille.com

