



CERTIFICAT D'ANALYSE/ANALYSIS REPORT

Poudre de gousses de vanille/Vanilla bean powder

Référence/Sample reference: Biologique fine & débactérisée lot 781 571 **Origine :** Bourbon

Code laboratoire/Laboratory code: 210479 Va

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

Dosage des principaux constituants / HPLC of main constituents :

Analyse par HPLC /HPLC analysis :	Vanilline /vanillin:	1,92	%
(étalonnage interne /internal standard)	Acide vanillique /vanillic acid:	0,111	%
	Aldéhyde pHB /pHB aldehyde:	0,114	%
	Acide pHB /pHB acid :	0,037	%

<u>Rapports des principaux constituants /main component ratios:</u>	Valeurs /values	note DGCCRF n°2003-61
Vanilline / Aldéhyde pHB:	16,9	de 10 à 20
Acide vanillique / Aldéhyde PhB :	0,97	de 0,53 à 1,5
Acide pHB / Aldéhyde pHB:	0,32	de 0,15 à 0,35
Vanilline / Acide vanillique:	17,3	de 12 à 29
Vanilline / Acide pHB:	58,0	de 40 à 110

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

* Analyse par HPLC : Phénol/phenol :	11	mg/kg
Guaïacol/guaiacol :	39	mg/kg

Activité de l'eau /water activity (AW) : 0,40

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 : V13/2021 du 14/04/2021.

Marseille, le 19 Avril 2021 / April 2021 the 19th.

Philippe FAURY
Responsable Analyses
Analysis Manager

Sophie CHARVET
Responsable Scientifique
Scientific Manager