

# EXTRAIT DE VANILLE BOURBON (avec grains).

VANILLA EXTRACT WITH VANILLA SEEDS – data sheet

Ref. envtag1000



Fiche technique mise à jour le 08/2023  
Product specification revised 08/2023

## 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  
300/g/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 +/- 1%.

#### 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 : 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 : 0.45 à 0.65 %  
*Résidus de pesticides : accepté par les restrictions  
légalés*

#### > 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.