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 S02	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 : 0.35 à 0.45 %
Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

> 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.

AROM'ESSENCE- Le Monde de la Vanille
ZA du clos des Perdrix Côte des Châtaigniers 76700 GAINNEVILLE FRANCE
Tél : 02.35.24.52.20
www.mondevanille.com
contact@mondevanille.com