

# VANILLE GOUSSE PAPOUASIE NOUVELLE GUINEE

Qualité Gourmet

PAPUA NEW GUINEA VANILLA PODS – data sheet

Gourmet Quality



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

## BOTANIC NAME

Vanilla fragrans  
Vanilla Tahitensis  
Trade name : natural vanilla beans  
Origin : Papua New Guinea  
Length : 11 – 20 cm

## SENSORY PROPERTIES

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

## ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 25 - 40 %  
Aflotoxine B & G : not detectable  
Content of vanillin : 0.7 à 1.3 %  
Residues of pesticide : according to legal restriction

## DESIGNATION :

### VANILLE EN GOUSSE

100 % gousses de vanille naturelle

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

> **Dosage indicatif** : selon recette

### > Caractéristiques techniques

Composition : 100 % gousses de vanille naturelle 11 à 20 cm

### Provenance des gousses :

Océan pacifique  
Variété Vanilla Tahitensis

### 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, souple & charnue  
- Couleur : marron foncé à noire  
- Goût : notes boisées développant des arômes plus épicés et poivrés  
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

### > Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 25 à 40 %  
- Aflotoxines B & G : non détectable  
- Taux de vanilline : 0.7 à 1.3 %  
- Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

### > Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide & tubes

### > 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.

### Mention du produit dans la liste d'ingrédients

« Vanille de Papouasie Nouvelle Guinée »  
« Gousses de vanille de Papouasie Nouvelle Guinée »



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.