

# VANILLE GOUSSE NOUVELLE GUINEE – qualité gourmet

*New Guinea vanilla pods*

Fiche technique mise à jour le 11/02/2019  
Version 2

## BOTANIC NAME

Vanilla fragrans  
Vanilla Tahitensis  
Trade name : natural vanilla beans  
Origin : 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.

## > Législation

Conformité Japon : oui  
**Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitation law)**

## Mention du produit dans la liste d'ingrédients

« vanille de Nouvelle Guinée »  
« gousses de vanille de 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.  
AROM'ESSENCE  
LE MONDE DE LA VANILLE  
ZA du clos des perdrix  
Côte des châtaigniers  
76700 GAINNEVILLE  
Tél : 02.35.24.52.20  
Fax : 02.35.30.69.11  
[www.mondevanille.com](http://www.mondevanille.com)  
contact@mondevanille.com