

VANILLE BOURBON EN GOUSSES

Origine Archipel des Comores

BOURBON VANILLA PODS – data sheet

Gourmet Quality



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

BOTANIC NAME

Vanilla fragrans (vanilla planifolia)
Trade name : natural vanilla beans
Origin : Comoros
Length : 14 – 20 cms

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 : 1.5 – 2.2 %
Residues of pesticide : according to legal restriction

Nutritional value (per 100g)

Protein 3 - 6 %
Fat 6.9 %
Carbohydrates 45 - 50 %
Caloric value (joule) 1000 - 1200
Caloric value (calorie) 238 - 284
Sodium 0.02 - 0.04 %
Fibres 5 - 10 %

DESIGNATION :

VANILLE EN GOUSSE
100 % gousses de vanille naturelle
NNF (Noire Non Fendue) 14/20 cm.

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 14/20 cm. Variété vanilla planifolia

Provenance des gousses :
Océan Indien. Archipel des Comores

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 ₂	NON
- autre	NON

> Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : gousse non fendue, grasse & souple
- Couleur : marron foncé à noire
- Goût : saveur franche de vanille, corsée & fleuries.
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté & conforme échantillon

> Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 25 à 40 %
- Aflotoxines B & G : non détectable
- Taux de vanilline : 1.5 à 2.2 %
Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales & analyse sur lot.

> Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide kg & 250 g.
Coffret de 10 tubes x 5 gousses

> 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.



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.