

BLEND VANILLE EN POUDRE 100 % naturelle.

Blend VANILLA POWDER – data sheet

ref. VPB



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

DESIGNATION :

VANILLE EN POUDRE MIX ORIGINE
100 % gousses de vanille naturelle

TRADE NAME :

Vanilla powder (blend)
100 % Natural

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

> **Dosage indicatif** : selon recette

SENSORY PROPERTIES

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

> **Caractéristiques techniques**

Composition : 100 % gousses de vanille broyée non épuisée.

Provenance des gousses* :

38% Madagascar

33% Nouvelle guinée

29% Indonésie

*% pouvant varier selon les approvisionnements.

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 :

- 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 SO₂ NON

- autre NON

- autres allergènes NON

- autres allergènes NON

- autres allergènes NON

- autres allergènes NON

- autres allergènes NON

- autres allergènes NON

> **Caractéristiques organoleptiques**

Aspect : poudre uniforme

Couleur : marron

Goût : vanille naturelle

Consistance : poudre

Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> **Conditionnement**

Conditionnement sachet sous vide

0.250 kg - 1 kg - 5 kg – 25 kg

Tube verre 20g – bocal verre

> **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 stocker à proximité d'autres épices.

> **Caractéristiques physico-chimiques***

Taux d'humidité : 10 à 20 %

Aflotoxines B & G : non détectable

Taux de vanilline : 0.5 à 1.4 %

Acide vanillique (Aldéhyde pHB) : 0.53 à 1.4 %

Granulométrie : < 700 µm

Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales



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.