

VANILLE GOUSSE TAHITI. Qualité gourmet.

TAHITI VANILLA PODS. Gourmet quality.



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

BOTANIC NAME

Vanilla Tahitensis
Trade name : natural vanilla pods
Origin : Tahiti. Raiatea
Length : 14 – 20 cm

SENSORY PROPERTIES

Colour : dark brown to black colour
Odour : vanilla type
Taste : characteristic
Consistency : thick, fleshy, shiny.

ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 40 - 55 %
Aflotoxine B & G : not detectable
Content of vanillin : 0.8 to 1.2 %
& heliotropine presence
Residues of pesticide : according to legal restriction

GENERAL PROPERTIES

Natural vanilla originates from plant varieties selected by traditional breeding methods. Genetically organism are not used for the production of the vanilla pods

PACKAGING

Vacuum bag 0.250 kg to 1 kg
Tray x 16 tubes (2 pods)
Tray x 10 tubes (2 pods)

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 14/20 cm

Provenance des gousses :

Polynésie française (Tahiti – Raiatea)

Variété Botanique : 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 ₂	NON
- autre	NON

> Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : gousse non fendue, charnue, épaisse à la robe ridée
Couleur : brun foncé et brillante
Goût : notes chaudes de pains d'épices & de pruneaux
Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'humidité : 25 à 55 %
Aflotoxines B & G : non détectable
Taux de vanilline : 0.8 à 1.2 %
Héliotropine : présence
Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

> Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide kg & 250 g.
Coffret de 16 tubes x 2 gousses
Coffret de 10 tubes x 2 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.