



# VANILLE BOURBON EN POUDRE.

BOURBON VANILLA POWDER – data sheet  
ref. VPVP

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

## TRADE NAME :

Bourbon Vanilla powder  
Botanic name :  
Vanilla planifolia  
Origin : Madagascar

## SENSORY PROPERTIES

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

## NUTRITIONAL VALUE

Water	10 %
Fat	11.4 %
Proteins	5.9 %
Carbohydrates	30 %
Fibres	39.8 %
Energie (KJ)	1351/100g
Energie (kcal)	326/100g
Sodium	0.02 %

## ANALYTICAL PROPERTIES

Aflotoxine B & G : not detectable  
Content of vanillin : 0.5 to 1.5 %  
Residues of pesticide : according to legal restriction

## DESIGNATION :

**POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR**

**100 % gousses de vanille naturelle non épuisée**

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

> **Dosage indicatif :** selon recette

### > Caractéristiques techniques

Composition : 100 % gousses de vanille broyée.

Provenance des gousses : Madagascar Variété vanilla planifolia

#### 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 : poudre uniforme

Couleur : marron

Goût : vanille naturelle

Consistance : poudre

Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> **Caractéristiques physico-chimiques\*** Taux d'humidité : 6 à 10 % Aflotoxines B & G : non détectable

Taux de vanilline : 0.5 à 1.5 %

Acide vanillique (Aldéhyde pHB) : 0.53 à 1.5 %

Granulométrie : < 700 µm

Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales

### > Conditionnement

Conditionnement sachet sous vide

0.250 kg - 1 kg - 5 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.



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.