VANILLE en GOUSSE du Mexique - qualité gourmet

Mexico vanilla pods. Product specification

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 : Mexique
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 :
-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 S02 NON
- autre NON

> Caractéristiques organoleptiques

-Aspect : gousse non fendue, grasse & luisante
-Couleur : marron foncé à noire
-Goût : un parfum épicé, puissant aux fortes notes de chocolat. Saveurs vanillées chocolatées
-Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> Caractéristiques physico-chimiques

-Taux d'humidité : 30 à 40 %
-Aflatoxines B & G : non détectable
-Taux de vanilline : 1 %
-Résidus de pesticides : *accepté par les restrictions légales*

> Conditionnement

En sachet sous vide 1 kg & 250 g.
Coffret de 16 tubes x 3 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.

> Législation

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

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.

DT002 Indice A – propriété le monde de la vanille – reproduction interdite

AROM'ESSENCE
ZA du clos des Perdrix Côte des Châtaigniers
76700 GAINNEVILLE
Tél : 02.35.24.52.20
www.mondevanille.com
contact@mondevanille.com