

# EXTRAIT DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE GUINEE BIOLOGIQUE 300 g/L (avec grains)

Organic vanilla extract Papua New Guinea (with vanilla seeds) — data sheet



ref. EB300G. Certifié par Bureau Veritas

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

**TRADE NAME :**  
ORGANIC VANILLA EXTRACT  
with vanilla seeds Botanic  
name : Vanilla Tahitensis

**Ingredients :**  
\* Organic vanilla extract 300 g/l,  
\* Syrup sugar, black vanilla seeds

**SENSORY PROPERTIES**  
Consistency : liquid  
Colour : dark brown to black colour  
Odour : vanilla type  
Taste : characteristic

**ANALYTICAL PROPERTIES**  
Concentration : 300 g. organic vanilla  
pods p/L.

## DESIGNATION : EXTRAIT DE VANILLE BIOLOGIQUE

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

> **Dosage indicatif :** selon recette

### > Caractéristiques techniques

Composition : sirop de sucre, extrait de vanille\*  
biologique, (Origine des gousses\* :  
Papouasie Nouvelle Guinée Vanilla  
Tahitensis), grains de vanille épuisés\*

Autres ingrédients : sirop de sucre\*

*\*ingrédients d'origine biologique*

dont mise en œuvre :  
Ingrédients ionisés : NON  
Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM : NON  
Ingrédients allergènes potentiels  
majeurs : NON

### > Caractéristiques organoleptiques

Aspect : liquide  
Couleur : marron  
Goût : typique de vanille naturelle  
sucré  
Consistance : légèrement visqueux  
Conformité : arôme et saveur doivent  
correspondre au dernier lot accepté

### > Caractéristiques physico-chimiques

Concentration : 300 g. de vanille gousses  
biologique au L.  
Extrait sec (° Brix) : 68.00 +/- 2.0 %  
Densité : 1.330 +/- 0.020

### > Conditionnement :

Conditionnement jerrican plastique ou bidon  
aluminium.

### > Durée de conservation :

12 à 24 mois dans les conditions de  
conservation décrites ci-dessous.

> **Conditions de conservation - stockage :**  
Température ambiante (+12°C à +25°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.

## Caractéristique microbiologique avant ouverture : Micro-organismes

Flore aérobie mésophile totale : ≤ 1 000 UFC/ml  
Levure et moisissure : ≤ 100 UFC/ml  
Salmonelle : absence sans 1 ml  
Coliforme : ≤ 1 UFC/ml

**Mention du produit dans la liste  
d'ingrédients d'une denrée aromatisée :**  
« Extrait de vanille biologique ».

## Liste d'ingrédients pour vente au consommateur final :

« Sirop de sucre biologique, extrait de vanille  
biologique, grains de vanille épuisés ».

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.

