

# VANILLE BOURBON BIOLOGIQUE. Qualité gourmet

## Organic vanilla pods. Gourmet quality – data sheet

ref. VBMBIO. Certifié par Bureau Veritas // Fiche technique mise à jour le 11/05/15



Certifié par Bureau Veritas  
Agriculture non UE

### BOTANIC NAME

Vanilla fragrans (vanilla planifolia)  
Trade name : natural vanilla pods  
Origin : Madagascar  
Length : 14 – 20 cms

### DESIGNATION :

**VANILLE EN GOUSSE**  
**100 % gousses de vanille Bourbon biologique.**  
**NNF (noire non fendue) 14/20 cm.**

**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. Variété Vanilla Planifolia

Provenance des gousses :

Océan Indien : Madagascar.

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

### > Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : gousse non fendue, grasse & souple  
- Couleur : marron foncé à noire  
- Goût : saveur franche de vanille, chocolaté doux. Un parfum capiteux aux notes florales et chaudes  
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté & conforme échantillon

### > Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 30 à 40 %  
- Taux de vanilline : 1.2 à 2.2 %

### > Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide kg & 0.250 kg.  
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.

### > Législation

Conformité Japon : oui

**Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitations law)**

### SENSORY PROPERTIES

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

### ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 30 – 40 %  
Content of vanillin : 1.2 – 2.2 %



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.

AROM'ESSENCE  
ZA du clos des Perdrix  
Côte des Chataigniers  
76700 GAINNEVILLE  
Tél : 02.35.34.52.20  
Fax : 02.35.30.69.11  
[www.mondevanille.com](http://www.mondevanille.com)  
[contact@mondevanille.com](mailto:contact@mondevanille.com)