

GOUSSES DE VANILLE BIOLOGIQUE DE PAPOUASIE NOUVELLE GUINEE PAPUA NEW GUINEA VANILLE PODS – ORGANIC – data sheet



ref. VPBBIO. Certifié par Bureau Veritas

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

BOTANIC NAME

Vanilla Tahitensis
Trade name : organic vanilla pods
Origin : Papua New Guinea

Length : 11 – 20 cm

SENSORY PROPERTIES

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

ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 25 - 40 %
Aflotoxine B & G : not detectable
Content of vanillin : 0.7 à 1.3 %
Residues of pesticide : -

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 11 à 20 cm

Provenance des gousses :

Océan pacifique

Variété Botanique Vanilla Tahitensis

Certification biologique par bureau Veritas

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 SO2	NON
- autre	NON

> Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : gousse non fendue, souple & charnue
- Couleur : marron foncé à noire
- Goût : notes boisées développant des arômes plus épicés et poivrés
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté

> Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 25 à 40 %
- Aflotoxines B & G : non détectable
- Taux de vanilline : 0.7 à 1.3 %

> Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide kg – 0.500 kg – 0.250 kg - 0.100 kg – tube.

> 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. Éviter 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.