

BIO-VANILLEEXTRAKT AUS PAPUA-NEUGUINEA MIT VANILLESAMEN - Datenblatt



ref. VEPNGB70 – Zertifiziert durch Bureau Veritas



Datenblatt aktualisiert

10/2026

BEZEICHNUNG :

BIO-VANILLEEXTRAKT

> Anwendungsbereich

- Aromatisierender Lebensmittelzusatz. Begrenzte Verwendung. Nicht unverdünnt verzehren. Vor Gebrauch schütteln.

> Dosierungsempfehlung

- Nach Rezept (als Richtwert: ein Teelöffel pro Liter Zubereitung).

> Technische Eigenschaften

Zusammensetzung: Zuckersirup, Vanilleextrakt: 300 g Bio-Vanilleschoten pro Liter, extrahierte Vanilleschoten

Herkunft der Vanille : Pazifischer Ozean – Papua-Neuguinea

Botanischer Name der Vanille : Vanilla Tahitensis

> Allergene

- | | |
|---|------|
| - Bestrahlte Zutaten : | NEIN |
| - Zutaten aus Mais oder Soja : | NEIN |
| - GVO-Zutaten oder GVO-Derivate : | NEIN |
| - Wesentliche potenziell allergene Zutaten | NEIN |
| - Glutenthaltiges Getreide und Derivate | NEIN |
| (Gehalt > 200 ppm) | |
| - Soja und Derivate | NEIN |
| - Krebstiere, Fisch und Derivate | NEIN |
| - Eier, Milch und Derivate (Proteine, Laktose usw.) | NEIN |
| - Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse usw.) | NEIN |
| - Sonnenblumenkerne, Sesam und Derivate | NEIN |
| - Sulfite in einer Konzentration von 10 mg/kg SO ₂ | NEIN |
| - Sonstige | NEIN |

> Organoleptische Eigenschaften

- Aussehen : Flüssig
Farbe : Dunkelbraun bis schwarz
Geschmack : Typisch für süße natürliche Vanille.
Konsistenz : Leicht viskos
Konformität : Aroma und Geschmack wie bei der letzten freigegebenen Charge

> Physikalisch-chemische Eigenschaften

- | | |
|--------------------------|---|
| - Konzentration | : 300 g Bio-Vanilleschoten pro Liter |
| - Dichte | : 1.325 +/- 0.020 |
| - Trockenextrakt (°Brix) | : 68 +/- 2.0 |
| - Alkohol | : - |
| - Vanillesamen | : +/- 1 % |
| - Vanillingehalt | : 0.35 bis 0.45 % |
| - Pestizidrückstände | : innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte |

> Verpackung

- Verpackungen: Glasröhrchen zu 70 g, Glas- oder Aluminiumflasche zu 25 g; 100 g · 500 g · 1 kg; Kunststoffbehälter zu 1 · 5 · 10 · 25 kg.

> Haltbarkeit

- 24 Monate ab Herstellung; bis zu 36 Monate bei ungeöffneter Originalverpackung unter den nachstehend beschriebenen Lagerbedingungen.

> Lagerbedingungen

- Bei Raumtemperatur (+12°C bis +22°C) in gut verschlossener Originalverpackung, vor Luft und Licht geschützt. Starke und wiederholte Temperaturschwankungen vermeiden. Nicht dem Sonnenlicht aussetzen.

> Rechtliche Angaben

- « Bio-Vanilleextrakt aus Papua-Neuguinea »
« Bio-Vanilleextrakt »
« Natürliches Bio-Vanillearoma »

> Zutatenliste für den Verkauf an Endverbraucher

- "Zuckersirup, Bio-Vanilleextrakt aus Papua-Neuguinea, extrahierte Vanillesamen" Oder "Zuckersirup, natürliches Vanillearoma, extrahierte Vanillesamen"



Der Inhalt dieses Datenblatts begründet keine Haftung. Unsere Verantwortung beschränkt sich auf die Lieferung geprüfter, zum Verkauf zugelassener Produkte, die den allgemein auf der Verpackung angegebenen Vorschriften entsprechen.