


CODE PRODUIT 48430
NOM : EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADA GRAINS BIO

Dénomination légale

Extrait de vanille et grains

Caractéristiques produit

Ingrédients : Sirop de sucre de canne*, extrait de vanille Bourbon*(5,3%), grains de vanille épulsés*(2%) (*issus de l'agriculture biologique)

Appellation : Extrait de vanille

Catégorie de produit : préparation aromatisante en accord avec la Règlementation Européenne CE no 1334/2008.

Gousses de vanille :
Variété botanique : Vanilla Planifolia

Origine géographique : Madagascar

Description

Afin de garantir un taux de vanilline élevé dans notre extrait de vanille Bourbon bio, nous avons sélectionné selon un cahier des charges précis, des gousses pour leur qualité et leur complexité aromatique.

Retrouvez toute la puissance de la gousse avec des notes vanillées et boisées qui exprimeront leur intensité dans vos créations.

Usages

Utilisation en food service pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, restauration, confiserie. Cet extrait de vanille peut également être utilisé pour mettre en valeur des plats salés.

Dosage recommandé 20g/L.

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

| Caractéristique | Valeur cible |
|---------------------|--------------------------------------|
| Couleur | Brun avec grains noirs en suspension |
| Forme | Liquide |
| Concentration | 200g/L |
| Densité | 1.32 +/- 0.02 |
| Extrait sec (*B) | 68 +/- 2 |
| Taux de vanilline | Voir étiquette |
| Matières étrangères | Absence |
| Allergènes | Absence |

Caractéristiques microbiologiques

De par sa composition, ce produit n'est pas sensible au développement microbien

Les bactéries pathogènes sont recherchées selon un plan de surveillance annuel (salmonelles, staphylococcus, aureus, listeria monocytogenes, E.coli).



FICHE TECHNIQUE

FT 48430

Date création 14/10/2021

Date mise à jour 13/01/2022

Page 2/2

Valeurs nutritionnelle pour 100g

| | |
|---|---------------------|
| Valeurs énergétique | 1156 KJ 272 Kcal |
| Protéines | <0,5 g |
| Matière grasses dont acides gras saturés | < 0,6g <0,01g |
| Glucides dont sucres | 68g 65.7g |
| Sel | <0,01g |

Conditionnement

| Type d'emballage | Matériau | Dimensions (mm) | Poids net (Kg) | Poids brut (Kg) | Contenu |
|------------------------|------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|------------------------------|
| Bouteille | PET recyclé de qualité alimentaire | H58 x Ø31,6 | 0,0665 | 0,0769 | 50mL d'extrait/ bouteille |
| Boîte | Carton | 186 x 165 x 90 | 1,33 | 1,629 | 20 x 50mL |
| Carton de regroupement | Carton | 344 x 210 x 272 | 7,98 | 10,174 | 6 boîtes de 20 x 50mL |

Conservation

Conditions de conservation :*Preserving conditions :***à conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais après ouverture.****Durée de vie du produit :****12 mois**

Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique**La fabrication du produit est certifiée Bio par Ecocert FR-BIO-01 selon le règlement CE n° 834/2007**

Garantie Non-OGM

Nous certifions que le produit n'a subi aucune modification génétique conformément à la réglementation Européenne UE n°1829/2003, n°1830/2003 et leurs amendements.

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que le produit n'est pas ionisé.

Dernière Mise à jour

Validées par : Responsable Qualité**Informations non contractuelles.****Date :****13/01/2022**