

FICHE TECHNIQUE

DATE : 01/04/2023

DESIGNATION	GOUSSE DE VANILLE BOURBON GOURMET
REFERENCE	VANBMGG
UTILISATION	Principalement utilisé en pâtisserie et en cuisine raffinée
PLANTE	Vanille Planifolia
PARTIE UTILISEE	Gousse



PROPRIETES GENERALES

La vanille naturelle provient de variétés végétales spécifiques soigneusement sélectionnées grâce à des techniques d'élevage traditionnelles. Dotée d'un arrière-goût chocolaté et d'un arôme fruité, notre Vanille Bourbon Gourmet haut de gamme excelle dans la pâtisserie et la cuisine raffinée. Élevez vos créations avec sa saveur et sa sophistication inégalées

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : gousse non fendue, huileuse et souple
Couleur : rougeâtre foncé à noir
Goût : saveur franche de vanille et de chocolat sucré

PROPRIETES ANALYTIQUES

Taux d'humidité : 30 à 35%
Aflatoxines B & G : non détectables
Taux de vanilline : 1,6 à 2,6%
Longueur : 14 à 22cm

PACKAGING

Standard sous réserve de l'approbation du client : Corde de raphia pour le maintien des bottes, papier ciré pour isoler et conserver les gousses. Egalement disponible en plastique sous vide de 5kg.

D'autres options sont disponibles sur demande.

CONDITIONS DE STOCKAGE & CONSERVATION

Conserver dans un récipient hermétiquement clos à température ambiante (+12°C à +19°C) dans son emballage d'origine, correctement fermé, à l'abri de l'air et de la lumière. Éviter les chocs thermiques significatifs et répétés. Ne pas stocker près d'autres épices.

La durée de conservation recommandée est de 24 mois à 3 ans. Si le stockage dépasse 24 mois, il est conseillé d'évaluer la qualité du produit avant de l'utiliser.

CONFORMITE DE LEGISLATION

Conforme au Règlement 1334/2008 CE en date du 16 décembre 2008, ainsi qu'à ses modifications ultérieures. Pour garantir son adéquation à une utilisation dans différents pays, il est essentiel de se conformer aux réglementations et lois alimentaires nationales respectives.

Législation japonaise	<input type="checkbox"/> Non	Oui
Législation américaine (USA)	<input type="checkbox"/> Non	Oui

COMPOSANT(S) SOUMIS À DES LIMITATIONS QUANTITATIVES ALIMENTAIRES

Présence : Non Oui

Les chiffres fournis sont issus de notre compréhension des matières premières utilisées et ne sont pas le résultat de mesures quantitatives.

LISTE DES ALLERGENES

Les ingrédients sont divulgués conformément à l'Annexe II du Règlement 1169/2011 CE, en date du 25 octobre 2011, ainsi qu'à toutes les révisions ultérieures du règlement.

Ingrédients dérivés du maïs ou du soja :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Ingrédients OGM ou dérivés OGM :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Principaux ingrédients potentiellement allergisants :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Céréales et dérivés contenant du gluten (teneur > 200 ppm) :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Soja et dérivés :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Coquillages, poissons et dérivés :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Oeufs, lait et dérivés (protéines, lactose...) :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Fruits à coque (noix, noisettes, amandes, cacahuètes...) :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Graines de tournesol, graines de sésame et dérivés :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Sulfites à une concentration de 10 mg/kg dans SO ₂ :	Non <input type="checkbox"/> Oui
Autres :	Non <input type="checkbox"/> Oui



Le risque de contamination croisée par des allergènes pour ce matériau est maîtrisé grâce aux procédures HACCP, et il est considéré comme insignifiant.

IONISATION

Ce produit n'est pas soumis à un traitement par radiation ionisante et ne contient aucun ingrédient traité avec une radiation ionisante.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres recherchés :		
Micro-organismes à 30°C	< 10 000	Phytocontrol
Levures à 25°C	< 10	Phytocontrol
Moisissures à 25°C	< 10	Phytocontrol
Enterobacteriaceae à 37°C	< 10	Phytocontrol
E.coli β-glucuronidase+37°C	Non détecté	Phytocontrol
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	< 10	Phytocontrol
Salmonella spp	Non détecté	Phytocontrol
Aflatoxines	Non détecté	Phytocontrol
Plomb & arsenic	< 0,05	Phytocontrol

Validation	Publication
	

Les informations fournies dans ce document ont été recueillies à partir de sources que nous considérons fiables et sont présentées aussi précisément et fidèlement que possible, selon notre meilleur savoir et notre croyance. Cependant, n'ayant pas le contrôle sur les conditions dans lesquelles ces informations seront utilisées ou sur les matériaux fournis, nous déclinons toutes garanties, qu'elles soient explicites ou implicites, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier.

Note : Les informations fournies n'exonèrent pas le client de réaliser ses propres évaluations des caractéristiques du produit lors de sa réception.