Fiche Technique

N° article	906
Responsable	C. Blaquière
N° version	V2
Date	09/11/2022

Gousses de vanille Bourbon

Origine gousses : Madagascar. 16-20 cm

DESCRIPTION DU PRODUIT

PROCESS :

Gousses de vanille planifolia Bourbon catégorie 1 ou 2 non fendues n'ayant subie aucun traitement susceptible de modifier en plus ou en moins sa teneur naturelle en vanilline.

DESCRIPTION :

Aspect :	Gousses entières non fendues, souples et pleines
Couleur :	Noire
Notes aromatiques :	Vanille typique Bourbon

LISTE D'INGREDIENTS :

Ingrédients: 100% Gousses de vanille Bourbon.

VARIETE BOTANIQUE : PLANIFOLIA

ORIGINE GEOGRAPHIQUE : Madagascar

LEGISLATION :

Mycotoxines	En accord avec le Règlement UE 2023/915.
Métaux lourds	En accord avec le Règlement UE 2023/915.
Pesticides	En accord avec le règlement 396/2005/CE et ses modifications successives.
Ionisation	En accord avec le décret 2001-1097 du 16 Novembre 2001 et ses modifications successives : Produit non ionisé.
OGM	En accord avec les Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et ses modifications successives : Absence d'OGM.
Allergènes	En accord avec le Règlement 1169/2011/CE et ses modifications successives : aucun.
Hygiene	En accord avec la réglementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852/2004.
Certification	Ce produit est certifié Halal et Casher.
Etiquetage	Gousses de vanille Bourbon en conformité avec le Règlement CE 1334/2008 du 16 Décembre 2008.

CONDITIONNEMENT

Type d'emballage	Sous-type d'emballage	Utilisé comme	Désignation article	Quantité	Unité	Dim. Hauteur (m	Longueur (mm)	Dim. Largeur (mm)
Sac	UVC	Primaire	Sachet 150 X 280 EVOH 250g	1	Pièce(s)	0	280	150

Poids net article 0,25 KG

VALEURS NUTRITIONNELLES (g / 100 g à moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition

Energie (kJ)	926	**Energie (kcal)**	224
Protéines	4	**Glucides**	17
Dont sucres	10,11	**Matières grasses**	8,64
Dont saturées	0,13	**Fibres**	31,3
Sodium (mg)	15	**Sel**	0,038

EUROVANILLE - ROUTE DE MARESQUEL - 62870 - GOUY ST ANDRE

Téléphone : 33(0)3 21 90 00 10 - Fax: 33(0)3 21 90 00 11 - E-mail: - Page d'accueil :

N° SIRET: 44909567800032 - Registre du commerce: BOULOGNE-SUR-MER

Code APE: 1089Z - Forme juridique: SAS - Capital social: 1 243 509.20 €

En accord avec le Règlement CE 1169/2011 et ses modifications successives.

MICROBIOLOGIE (maximum / g à moins que mentionné autrement)

Flore totale aérobie	< 1 000 000 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 10 000 UFC/g
Levures / Moisissures	< 100 000 UFC/g

Les bactéries pathogènes sont recherchées selon un plan de surveillance annuel (salmonelles, staphylococcus aureus, listeria monocytogenes, E.coli) sur les matières premières. UFC = Unité formant colonie.

APPLICATIONS, DOSAGES INDICATIFS

	Min.	Max.	Unité
Lait	2		Gousses/L

PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES

Normes	Min.	Max.	Unité	Méthode
Humidité	35	40	%	Mesure Interne
Taille	16	20	cm	Mesure Interne

Les paramètres physico-chimiques indiqués dans le tableau dépendent des caractéristiques des matières premières avant transformation et sont donnés à titre indicatif.

CONDITION DE STOCKAGE, DUREE DE CONSERVATION

Calcul péremption 24M

Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine fermé, au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Conditionné sous atmosphère protectrice (50%N2/50%CO2)

EUROVANILLE - ROUTE DE MARESQUEL - 62870 - GOUY ST ANDRE

Téléphone : 33(0)3 21 90 00 10 - Fax: 33(0)3 21 90 00 11 - E-mail: - Page d'accueil :

N° SIRET: 44909567800032 - Registre du commerce: BOULOGNE-SUR-MER

Code APE: 1089Z - Forme juridique: SAS - Capital social: 1 243 509.20 €