



Fiche Technique

N° article 13044
Responsable C. Blaquière
N° version V6

Date 28/08/2025

Extrait de vanille Bourbon biologique L200

DESCRIPTION DU PRODUIT

PROCESS :

Extraction/évaporation hydro-alcoolique de gousses de vanille Bourbon biologiques Mélange du concentré de vanille biologique avec du sirop de sucre inversé biologique

DESCRIPTION :

Aspect : Liquide
Couleur : Marron
Notes aromatiques : Vanille typique Bourbon

LISTE D'INGREDIENTS :

Ingrédients : sirop de sucre inversé*, concentré de vanille Bourbon* (*issus de l'agriculture biologique)

VARIÉTÉ BOTANIQUE : PLANIFOLIA

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE : Madagascar

LEGISLATION :

Mycotoxines	En accord avec le Règlement UE 2023/915.
Métaux lourds	En accord avec le Règlement UE 2023/915.
Pesticides	Ce produit est conforme au Règlement UE 2018/848 et ses modifications successives, il est certifié par FR-BIO-01.
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.
Hygiène	En accord avec la réglementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852/2004.
Certification	Ce produit est certifié Halal, Casher. Ce produit est conforme au Règlement UE 2018/848 et ses modifications successives, il est certifié biologique par FR-BIO-01.
Étiquetage	Extrait de vanille Bourbon ou Arôme naturel de vanille Bourbon en conformité avec le Règlement CE 1334/2008. Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

CONDITIONNEMENT

Type d'emballage	Sous-type d'emballage	Utilisé comme	Désignation article	Quantité	Unité	Dim. Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Dim. Largeur (mm)
Bouteille	UVC	Primaire	Bouteille PET 1kg ambrée (bouchon 13177)	1	Pièce(s)	219,5	0	88,6
Bouchon	UVC	Primaire	Bouchon	1	Pièce(s)	21,3	0	30,4
Poids net article		1	KG					

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

Source d'information Nutrition

Energie (kJ)	1 196	Energie (kcal)	282
Protéines	0,25	Glucides	67,77
Dont sucres	67,77	Matières grasses	0,01
Dont saturées	0	Fibres	0,04

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 €

Sodium (mg)

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

3

Sel

0,01

MICROBIOLOGIE (maximum / g à moins que mentionné autrement)

Flore totale aérobie < 50 000 cfu/g

Enterobacteriaceae < 10 cfu/g

Levures / Moisissures

< 500 cfu/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	1,2	%
Yaourts	1,2	%
Crème glacée	1,2	%
Desserts laitiers	1,2	%
Chocolat	1,2	%
Pâtisserie-Biscuiterie	1,5	%
Confiserie	2	%
Préparation de fruits	0,8	1 %

PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES

Normes	Min.	Max.	Unité	Méthode
Densité	1,25	1,35		Méthode interne
Vanilline	0,14	0,26	%	Vanilline par calcul
Indice réfractométrique	67	72	°Brix	Méthode interne
Titre alcoométrique	-	-	%volume	Distillation

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, dans un endroit sec, entre 15 et 25°C et à l'abri de la lumière.

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 €