



Perle de vanille

Vanilla pearl

Code produit : 12214
Création : 06/02/2013
Révision : -
indice : 1
Validation : Qualité
Page 1 sur 3

DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

PROCESS : Extraction/évaporation hydro-alcoolique de gousses de vanille Bourbon.
Mélange du concentré de vanille Bourbon avec des grains naturels de vanille Bourbon.

PROCESS : *Hydro-alcoholic extraction/evaporation of Bourbon vanilla pods.*
Mix of Bourbon vanilla concentrate with natural Bourbon vanilla seeds.

DESCRIPTION : Aspect : Pâte
DESCRIPTION : *Aspect : Paste*

Couleur : Noir
Color : Black

Notes aromatiques : Vanille typique Bourbon
Aromatic notes : Typical Bourbon vanilla

LISTE D'INGREDIENTS : Concentré de vanille Bourbon
Supports : grains naturels de vanille Bourbon (37-38%)
Composé naturel limité : aucun

INGREDIENTS : *Bourbon vanilla concentrate*
Carriers : natural Bourbon vanilla seeds (37-38%)
Limited natural compound : none

VARIETE BOTANIQUE : Vanille planifolia Bourbon
BOTANICAL VARIETY : *Bourbon planifolia vanilla*

ORIGINIE GEOGRAPHIQUE : Madagascar
GEOGRAPHICAL ORIGIN : *Madagascar*

LEGISLATION : Pâte de vanille Bourbon en conformité avec le Règlement CE 1334/2008 du 16
Décembre 2008.

LEGISLATION : *Bourbon vanilla paste in conformity with Regulation EC 1334/2008 of 16 December 2008.*

APPLICATIONS, DOSAGES INDICATIFS / USES, INDICATIVE DOSAGES

Lait	<i>Milk</i>	0,2-0,3 %
Yaourts, Crème glacée	<i>Yoghurts, Ice cream</i>	0,2-0,3 %
Desserts laitiers	<i>Dairy products</i>	0,2-0,3 %
Chocolat	<i>Chocolate</i>	0,2-0,3 %
Pâtisserie-Biscuiterie	<i>Pastries-Biscuits</i>	0,2-0,3 %
Fourrage gras	<i>Fat filling</i>	0,2-0,3 %
Préparation de fruits	<i>Fruit mixtures</i>	0,2-0,3 %



Perle de vanille

Vanilla pearl

Code produit : 12214
Création : 06/02/2013
Révision : -
indice : 1
Validation : Qualité
Page 2 sur 3

PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS

		Min / Min	Max / Max	Unité / Unit	Méthode / Method
Vanilline	Vanillin	1,8	-	%	HPLC/UV
Humidité	Moisture	10	15	-	Mesure interne/Internal measure
Alcool	Alcohol	-	-	% vol	Distillation/Distillation

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

		Valeur / Value	Unité / Unit	Méthode / Method
Energie	Energy value	1167	kJ	Calcul Calculation
Energie	Energy value	283	kcal	
Protéines	Proteins	4,4	g	
Glucides totaux	Total carbohydrates	63,7	g	
Lipides Totaux	Total Lipids	11,0	g	

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Pot en aluminium garanti à usage alimentaire

Poids net : 100g

Aluminum jar certified for foodstuff

Net weight : 100g

CONDITIONS DE STOCKAGE, DUREE DE CONSERVATION / STORAGE, SHELF LIFE

24 mois à température ambiante

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

24 months at room temperature

Store in a dry place, away from humidity, light and heat.



Perle de vanille

Vanilla pearl

Code produit : 12214
Création : 06/02/2013
Révision : -
indice : 1
Validation : Qualité
Page 3 sur 3

SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

		Valeurs/Values	Unité/Unit
Flore totale	<i>Total count</i>	< 100 000	UFC/g
Coliformes totaux	<i>Total coliforms</i>	< 100	UFC/g
Levures + Moisissures	<i>Yeasts + Moulds</i>	< 2 000	UFC/g

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

Pathogenic bacteria are detected according to an annual control plan (salmonella, staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, E. coli)

MYCOTOXINES: Nous attestons que le produit est conforme au règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.

MYCOTOXINS: We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 1881/2006/EC and its series of modifications.

METEAUX LOURDS: Nous attestons que le produit est conforme au règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.

HEAVY METALS: We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 1881/2006/EC and its series of modifications.

PESTICIDES: Nous attestons que le produit est conforme au règlement 396/2005/CE et ses modifications successives.

PESTICIDES: We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 396/2005/EC and its series of modifications.

IONISATION: En accord avec le décret 2001-1097 du 16 Novembre 2001 et ses modifications successives : Produit non ionisé.

IONIZATION: In conformity with the decree 2001-1097 of 16 November 2001 and its series of modifications : No ionized product.

OGM : En accord avec les Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et ses modifications successives : Absence d'OGM.

GMO: In conformity with Regulations EC 1829/2003 and 1830/ 2003 and its series of modifications : GMO free.

ALLERGENES: En accord avec la Directive 2003/89/CE et ses modifications successives : Absence d'allergènes

ALLERGENS: In conformity with the Directive 2003/89/EC and its series of modifications : Allergens free.

HYGIENE: Nous attestons que le produit est conforme à la réglementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852/2004.

HYGIENE: We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation EC of Hygiene package, regulation 852/2004.