

FICHA TÉCNICA VAINAS VAINILLA BOURBON MADAGASCAR LAVANY

- País de origen y plantación (Origen): Madagascar.
- Región de producción (zona): Antalaha-Ankavanana-Amboangibe (SAVA).
- Denominación legal / Denominación comercial: Vainilla Bourbon Planifolia Natural en vainas de Madagascar- **Vainilla Bourbon Natural de Madagascar**
- Ingredientes: vaina de vainilla Bourbon.
- Clasificación (Grado calidad): **Gourmet Negra No Abierta /Gourmet Black Un-Split**
- Año de recolección (Temporada/año): 2025
- Usos: Aromatización productos alimentarios
- Nº Recolector: E-JSH
- Embalaje: bolsa al vacío de 50 gr o 100 gr o 250 gr o 1kg o 5kg

Lote: SARA0824- DLUO - Consumir preferentemente antes del fin de: 08/2028

CONSERVACIÓN:

Modo (1) de Conservación de las vainas: a una temperatura estable de 4°C, sin humedades, fuera de la luz solar directa y del aire. Guardar fuera de la calefacción

- Modo (2) de Conservación de las vainas: congelación – ultra congelación
- Parámetros microbiológicos:

<i>Aerobios totales</i>	$\leq 10^5$ UFC / g
<i>Mohos y Levaduras</i>	$\leq 10^4$ UFC / g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ 25 g

- Parámetros organolépticos:

Sabor	Típico de la vainilla
Color	Marrón oscuro
Olor	Típico de la vainilla

PARTICULARIDADES:

- Nuestras vainas de vainilla son cultivadas y tratadas de manera natural y tradicional Malgache.
- Refinadas de manera natural y tradicional.
- No utilizamos ningún tipo de pesticida en ninguna de nuestras plantaciones ni fertilizantes químicos.

ESPECIFICACIONES DE LA VANILLA

LISTA ALÉRGENOS según REGLAMENTO 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

Tipo

Cereales con gluten o derivados (harina, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas): **NO**

Crustáceos o productos derivados a crustáceos: **NO**

Lupino: **NO**

Moluscos: **NO**

Pescado o productos derivados del pescado: **NO**

Huevos o productos derivados con huevo: **NO**

Cacahuets o productos derivados con cacahuets: **NO**

Soja o productos con soja: **NO**

Leche y sus derivados: **NO**

Frutos secos con cascara: almendras, avellanas, nueces, cacahuets, pecanas, pistachos, macadamia

Frutos secos: **NO**

Apio y derivados: **NO**

Mostaza y derivados: **NO**

Sésamo y derivados del sésamo: **NO**

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones por debajo de 10mg/kg o 10mg/litro

SO₂: **NO**

Declaramos que todos nuestros productos elaborados con nuestra vainilla Bourbon de Madagascar (vaina, polvo, extracto) son:

GMO FREE / No GMO

No esterilizados bajo ninguna radiación

Refinados de manera natural sin uso de ningún producto ni manipulación no natural y sin otros añadidos.