

VANILLE GOUSSES BOURBON – qualité gourmet

MADAGASCAR VANILLA PODS – gourmet quality

Fiche technique mise à jour le 02/03/2017 – version 5

BOTANIC NAME

Vanilla Fragrans (vanilla planifolia)
Trade name : natural vanilla pods
Origin : Madagascar
Length : 14 – 20 cms

SENSORY PROPERTIES

Colour : dark brown to black colour
Odour : vanilla type
Taste : characteristic

ANALYTICAL PROPERTIES

Moisture : 25 to 40 %
Aflotoxine B & G : not detectable
Content of vanillin : 1.7 – 2.2 %
Residues of pesticide : according to legal restriction

Nutritional value (per 100g)

Protein 3 - 6 %
Fat 6.9 %
Carbohydrates 45 - 50 %
Calorific value (joule) 1000 - 1200
Calorific value (calorie) 238 - 284
Sodium 0.02 - 0.04 %
Fibres 5 - 10 %

DESIGNATION :

VANILLE EN GOUSSE
100 % gousses de vanille naturelle
NNF (Noire Non Fendue)

Domaine d'utilisation : additif pour denrées alimentaires. Produit destiné à un usage alimentaire.

> **Dosage indicatif :** selon recette
1 gousse par kg de préparation

> Caractéristiques techniques

Composition : 100 % gousses de vanille naturelle 14/20 cm. Variété Vanilla Planifolia.

Provenance des gousses :

Océan Indien
Madagascar.

dont mise en œuvre :

Ingrédients ionisés :	NON
Ingrédients dérivés du maïs ou soja :	NON
Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM :	NON
Ingrédients allergènes potentiels majeurs :	NON
- céréales et dérivés contenant du gluten (teneur > 200 ppm)	NON
- soja et dérivé	NON
- crustacés, poissons et dérivés	NON
- œufs, lait et dérivés (protéines, lactose...)	NON
- fruits à coques (noix, noisettes, amandes, arachides...)	NON
- graines de tournesol, sésame et dérivés	NON
- sulfites à la concentration de 10 mg/kg en SO ₂	NON
- autre	NON

> Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : gousse non fendue, grasse & souple
- Couleur : marron foncé à noire
- Goût : saveur franche de vanille, chocolaté doux. Un parfum capiteux aux notes florales et chaudes
- Conformité : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté & conforme échantillon

> Caractéristiques physico-chimiques

- Taux d'humidité : 25 à 40 %
- Aflotoxines B & G : non détectable
- Taux de vanilline : 1.7 à 2.2 %
- Résidus de pesticides : accepté par les restrictions légales & analyse sur lot.

> Conditionnement

Conditionnement en sachet sous vide & tube

> Durée de conservation

12 à 24 mois dans les conditions de conservation décrites ci-dessous.

> Conditions de conservation - stockage

Température ambiante (+12°C à +19°C) dans l'emballage d'origine correctement fermé, à l'abri de l'air et de la lumière. Eviter les chocs thermiques importants et répétés. Ne pas exposer au soleil.

> Législation

Conformité Japon : oui

Ce produit répond aux normes Japonaises (food sanitation law)

