



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|---------|----|----|--|----|------|------------------|----|---|--------------------------|----|---|--------|----|---|-------------|----|---|-----------|----|---|---------|----|---|-----|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  <p>55, rue Collier Hébat 91270 Gauxevaux FRANCE</p> | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI | Version : 180625 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E. Matuscia Qualité | J. Bouquet Direction | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Propriété de Sainte Lucie - tous droits réservés sans autorisation écrite</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><u>Gamme :</u> <u>Aides Aux Desserts</u></p> <h1 style="margin: 0;">VANILLE Poudre PURE</h1> <h2 style="margin: 0;">Sainte Lucie</h2> <h3 style="margin: 0;">100g</h3> <p>Code Produit : P036</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>DESCRIPTION DU PRODUIT</p> <p>Dénomination légale : VANILLE Poudre PURE</p> <p>La vanille Bourbon bénéficie depuis 1964 d'un label attribué aux productions de Madagascar, des Comores et de la Réunion. Gousse charnue d'une longueur entre 12 et 22cm, cette qualité de vanille est douce au touché, d'un aspect luisant avec un parfum puissant et délicat. Ces gousses, une fois broyées, donnent cette poudre fine permettant d'aromatiser vos desserts et plats.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>COMPOSITION</p> <p>Gousses de vanille en poudre 100%</p> <p>origine Madagascar</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</p> <p>Aspect : poudre fine</p> <p>Couleur : brun à noir</p> <p>Goût / Odeur : caractéristique de la vanille</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</p> <p>Solubilité : eau</p> <p>Humidité : < 20%</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</p> <p>Métophiles aérobies 1 000 000 UFC / g</p> <p>Moisissures <3000 UFC / g</p> <p>Levures <3000 UFC / g</p> <p>Salmonelle absente dans 25g</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g</p> <p><i>produit exempt par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE</i></p> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td>énergie</td> <td>NA</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>NA</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>matières grasses</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>fibres</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>protéines</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>lipides</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>NA</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | | énergie | NA | kJ | | NA | kcal | matières grasses | NA | g | dont acides gras saturés | NA | g | fibres | NA | g | dont sucres | NA | g | protéines | NA | g | lipides | NA | g | sel | NA | g | | | | | | | | | |
| énergie | NA | kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | NA | kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| matières grasses | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont acides gras saturés | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| fibres | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont sucres | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| protéines | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| lipides | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sel | NA | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CONDITIONS PARTICULIÈRES</p> <p>Durée de vie totale du produit : 36 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE</p> <p>Durée de vie garantie à réception : 24 mois</p> <p>Conservation : A conserver dans son emballage d'origine hermétiquement fermé à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière et de l'air</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>MODE D'EMPLOI</p> <p>incorporer la vanille dans votre préparation au moment du mélange. Respecter les dosages de votre recette.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>DOSAGE PRECONISE</p> <p>3 à 4 c. à café pour 1 kg / 1L de préparation</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CONTAMINANTS</p> <p>Allergène(s) présent(s) dans le produit : aucun déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE</p> <p>Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS</p> <p>OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformément aux règlements CE n°1829/2003 (22.09.03), n°258/97 (27.01.97) et directive 2001/18/CE (12.03.01)</p> <p>Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformément à la directive 1999/2/CE (22.02.99)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;"> <i>Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016</i></p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION</p> <p>Code Barre 3162050003053</p> <p>Code douanier disponible sur demande</p> <p>Conditionnement pot plastique</p> <p>contenance UVC 100g</p> <p>Poids brut PCB en g 549</p> <p>Nombre d'UVC par PCB 4</p> <p>Nombre de PCB par couche palette 40</p> <p>Nombre de couche palette 8</p> <p>Poids brut palette en kg 196</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |