FICHE TECHNIQUE

Pâte de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : PATEVAN
Code labo : 414910

TECHNICAL DATA SHEET

Madagascar Bourbon vanilla paste

Product code: PATEVAN
Lab code: 414910

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâte de vanille, fabriquée à partir d'extrait de vanille de Madagascar et de graines de vanille épuisée.

Dénomination légale de vente conformément au règlement 1334/2008 CE : Pâte à l'extrait de vanille Bourbon Madagascar

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Catégories d'arômes présentes : Préparation aromatisante

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :
Eau
Sirop de sucre de canne
Glycérine : E422
Graines de vanilles épuisées
Gomme xanthane : E415

Liste d'ingrédients proposée :
Sirop de sucre de canne (eau, sucre), glycérine E422, eau, préparation aromatisante (extrait de vanille), graines de vanille épuisées, gomme xanthane E415

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

Aspect	Pâte	Visuel
Couleur	Brun	Visuel
Profil aromatique	Typique vanille Bourbon de Madagascar : notes balsamiques, phénoliques et boisées.	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Densité	1,230 ± 0,050	Densimètre 20 ° C
Brix	60,0 ± 2,0	Refractomètre 20° C

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Absence	AFNOR NF V.08.053
Staphylocoques coagulase+ (37°C)/1g	< 10	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles dans 25g	Absence	AFNOR NF V.08.052

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

Contaminants :
Conforme aux règlements 2023/915 et ses amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Plomb	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercure	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 2 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	Spectrométrie de masse MS

Résidus de pesticides :
Conforme aux règlements 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires.

Valeurs nutritionnelles :

Valeur calorique kJ/100g	923
Valeur calorique kCal/100g	219
Lipides (g/100g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g/100g)	<0,1
Glucides (g/100g)	65
Dont sucres (g/100g)	35
Protéines (g/100g)	<0.5
Sodium (mg/100g)	32.7
Sel (g/100g)	0,08

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :
Règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 et ses amendements successifs, relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.

Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs.

	Présent dans le produit	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Le produit contient du caramel (sirop de glucose) issu de blé, exempt de déclaration par la règlementation 1169/2011CE. Ne nécessite pas d'étiquetage allergène (gluten < 20 ppm)	Non
Crustacés et produits à base de crustacé	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et produits à base de lait	Non	Non
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non
Sulfite et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

OGM :
Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 concernant les denrées alimentaires génétiquement modifiées et 1830/2003 CE concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

Ionisation :
Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

Substance(s) faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires conformément à l'annexe 3 du règlement 1334/2008 CE :

Composant(s) présent(s) dans le produit	Quantité (mg/kg)
AUCUN	

5- CONSERVATION ET STOCKAGE

Durée de vie : 36 mois.
Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos.
Eviter les chocs thermiques importants et répétés.
Après ouverture, peut être conservé jusqu'à sa fin de durée de vie, de préférence dans un endroit frais.

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

A utiliser dans tout type d'application, froides ou chaudes, sucrées ou salées : glace, crème pâtissière, crème anglaise, génoise, mousse, biscuits, ganache au chocolat, sauces.
Dosage conseillé de 20g/kg de masse.

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

7- REFERENCES DE VENTE

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Pot PET	PATEVAN500	Carton de 4 pots PET de 500g	3 660152144259
Bidon PET	PATEVAN20KG	Bidon PET inviolable de 20 kg	3 660152147809

Code douanier : 33 02 1090

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche.
Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document a été rédigé avec des moyens informatiques, est valide sans signature et remplace les versions précédentes.

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

FICHE TECHNIQUE

Pâte de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : PATEVAN

Code labo : 414910

TECHNICAL DATA SHEET

Madagascar Bourbon vanilla paste

Product code: PATEVAN

Lab code: 414910

1- PRODUCT DESCRIPTION

Vanilla paste made from Madagascar vanilla extract and exhausted vanilla seeds.

Legal nomenclature according to 1334/2008 EC regulation: Paste with Madagascar Bourbon vanilla extract

Intended use: For food.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Categories of flavouring present: Flavouring preparation

Other substances or material in the product:
Water
Cane sugar syrup
Glycerine : E422
Exhausted vanilla seeds
Xanthan gum : E415

Ingredient's list:
Cane sugar syrup (sugar, water), glycerine E422, water, flavouring preparation (vanilla extract), exhausted vanilla seeds, xanthan gum E415.

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

Aspect	Paste	Visual
Colour	Brown	Visual
Aromatic profile	Typical from Madagascar Bourbon vanilla: balsamic, phenolic and woody notes.	Organoleptic

Physicochemical specifications:

Density	1,230 ± 0,050	Densimeter 20 ° C
Brix	60,0 ± 2,0	Refractometer 20° C

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Enterobacteries /1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Escherichia Coli /1g	Negative	AFNOR NF V.08.053
Coagulase + staphylococci (37°C) /1g	< 10	NF EN ISO 6888-2

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

Salmonella in 25g	Negative	AFNOR NF V.08.052

Contaminants:
Compliant with regulation 2023/915 and its successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Lead	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of Aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	MS Mass Spectrometry

Pesticide residues:
Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products.

Nutritional Values:

Caloric value kJ/100g	923
Caloric value Kcal/100g	219
Fat (g/100g)	<0.5
Of which saturated fat (g/100g)	<0,1
Carbohydrate (g/100g)	65
Of which sugars (g/100g)	35
Protein (g/100g)	<0.5
Sodium (mg/100g)	32.7
Salt (g/100g)	0,08

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:
Regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and its successive amendments, on flavourings and other food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.
For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.

Allergens: Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments.

	Present in the product	Risk of cross-contamination
Cereals containing gluten and products thereof	The product contains caramel (glucose syrup) made from wheat, exempt from declaration by the EC regulation 1169/2011/EC. The product does not require gluten allergen labelling. (gluten < 20 ppm)	No
Crustaceans and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya seeds and products thereof	No	No
Milk and products thereof	No	No

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

Nuts and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Sulphur dioxides and sulphites in concentration > 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO2	No	No
Lupin and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No

GMO:
This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 EC on genetically modified food and 1830/2003 EC concerning the traceability and labelling of GMO and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionization:
This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation.

Component(s) subject to quantitative limitation in food:

Component(s) present(s) in the product	Quantity (mg/kg)
NONE	

5- SHELF LIFE AND STORAGE

Shelf life: 36 months.
Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging.
Avoid important and repeated thermal shocks.
After opening, it can be used until the end of its shelf life, preferably in a chilled place.

6- RECOMMENDED USE AND DOSAGE

For use in any kind of application, hot or cold, sweet or savoury: ice cream, pastry cream, custard, genoise, mousse, biscuits, chocolate ganache, sauces.
Recommended dosage: 20g/kg dough.

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr

7- SALES REFERENCES

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
PET jar	PATEVAN500	Cardboard box containing 4 PET jars of 500g each	3 660152144259
PET jar	PATEVAN20KG	Tamper evident PET jar of 20 kg	3 660152147809

Customs code: 33 02 1090

Information presented herein has been compiled from sources considered to be dependable and is accurate and reliable to the best of our knowledge and belief.
Since conditions of use of this information or use of material supplied by use are not under our control, we disclaim all warranties, whether express or implied, including without limitation any warranty of merchantability or fitness for any particular purpose.
This document, made by computer, is valid without signature and replaces all previous specifications.

PROVA S.A.S – 46 rue Colmet Lépinay – 93100 Montreuil – France TEL. : +33 (0)1 48 18 17 20
www.prova.fr / contact@prova.fr