

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar entières broyées en poudre.

Dénomination légale de vente : Poudre de vanille

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :

Vanille en poudre

Liste d'ingrédients proposée :

Vanille en poudre

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

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

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

Contaminants :

Conforme aux règlements 1881/2006 CE du 19/12/06 et 629/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Plomb	< 0,5 mg/Kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0,5 mg/Kg	Absorption atomique AAS
Mercur	< 0,1 mg/Kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0,1 mg/Kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 5 µg/Kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales	< 10 µg/Kg	Spectrométrie de masse MS
Ochratoxine A	< 15 µg/Kg	Spectrométrie de masse MS
HAP – Benzo (a) pyrène	< 10 µg/Kg de MG	Spectrométrie de masse MS/MS
HAP – Somme HAP4	< 50 µg/Kg de MG	Spectrométrie de masse MS/MS

Résidus de pesticides :

Conforme au règlement 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.

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

Valeurs nutritionnelles :

Valeur calorique kJ/100g	1304
Valeur calorique kCal/100g	316
Lipides (g/100g)	12,5
Dont acides gras saturés (g/100g)	2,2
Glucides (g/100g)	23,1
Dont sucres (g/100g)	14,0
Protéines (g/100g)	6,8
Sodium (mg/100g)	76
Sel (g/100g)	0,19

4- REGLEMENTATION

Conformité à la législation :

Règlement 178/2002 du 28/01/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires et ses amendements successifs.
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	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacé	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
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 SO ₂	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 CE 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.

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

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 la fin de sa durée de vie, dans les conditions de stockage recommandées.

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDÉS

Ne liquéfie pas les préparations, idéale pour les pâtes à gâteaux, biscuits, macarons, meringues, glaçage et en chocolaterie.

Dosage conseillé de 0,5g à 1g / kg de masse (à la pointe du couteau).

Augmenter la quantité de poudre dans une base plus foisonnante : chantilly, meringue

7- REFERENCES DE VENTE

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Boite	26100050	Carton de 10 boîtes de 50 g	3 660152347018
Boite	26100200	Carton de 4 boîtes de 200 g	3 660152347025

Code douanier : 33 02 1040

Code emballer : EMB 45008 B

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.

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

1- PRODUCT DESCRIPTION

Whole Madagascar bourbon vanilla beans grounded into powder.

Legal nomenclature: Ground vanilla beans

Intended use: For food.

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Other substances or material in the product:

Ground vanilla beans

Ingredient's list:

Ground vanilla beans

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

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

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
Salmonella in 25g	Negative	AFNOR NF V.08.052

Contaminants:

Compliant with regulation 1881/2006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

Lead	< 0,5 mg/Kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0,5 mg/Kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0,1 mg/Kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0,1 mg/Kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 5 µg/Kg	MS Mass Spectrometry
Sum of Aflatoxins	< 10 µg/Kg	MS Mass Spectrometry
Ochratoxin A	< 15 µg/Kg	MS Mass Spectrometry
HAP – Benzo (a) pyrene	< 10 µg/Kg de MG	MS/MS Mass Spectrometry
HAP – Somme HAP4	< 50 µg/Kg de MG	MS/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.

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

Nutritional Values:

Caloric value kJ/100g	1304
Caloric value Kcal/100g	316
Fat (g/100g)	12,5
Of which saturated fat (g/100g)	2,2
Carbohydrate (g/100g)	23,1
Of which sugars (g/100g)	14,0
Protein (g/100g)	6,8
Sodium (mg/100g)	76
Salt (g/100g)	0,19

4- REGULATIONS

Compliance with legislation:

Regulation 178/2002 EC of 28.01.2002 laying down procedures in matters of food safety and his successive amendments.

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	No	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
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 dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	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.

FICHE TECHNIQUE

Poudre de vanille Bourbon Madagascar

Code produit : 2610

Code labo : 2610



TECHNICAL DATA SHEET

Ground Madagascar Bourbon vanilla beans

Product code: 2610

Lab code: 2610

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 shelf life, in the recommended storage conditions.

6- RECOMMENDED USE AND DOSAGE

Does not liquefy preparations, ideal for cake doughs, biscuits, macarons, meringues, icing and in chocolate making.

Recommended dosage: 0,5g to 1g/kg dough (use the tip of the knife)

Increase the quantity of powder in a richer base: whipped cream, meringue, etc.

7- SALES REFERENCES

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
Box	26100050	Cardboard box containing 10 boxes of 50 g each	3 660152347018
Box	26100200	Cardboard box containing 4 boxes of 200 g each	3 660152347025

Customs code: 33 02 1040

Packer code: EMB 45008 B

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.