



# Sucre à la vanille

## Sugar with vanilla extract

**Dénomination légale de vente conformément au règlement 1334/2008 CE:**  
**Legal nomenclature according to 1334/2008 EC regulation:**

Arôme naturel de vanille  
Naturel vanilla flavour

**Définition générale :**  
**General definition :**

Fabriqué à partir de gousses de vanille Bourbon  
*Made from Bourbon vanilla beans*

**Catégories d'arômes présentes :**  
**Categories of flavouring present :**

Préparation aromatisante  
*Flavouring preparation*

**Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :**  
**Other substances or material in the product:**

Sucre / *Sugar*  
Amidon / *Starch*  
Huile végétale / *Vegetal oil*

**Ingrédients :** Sucre, Extrait de vanille, Anti-agglomérant : Amidon de maïs, Huile végétale (noix de coco).  
**Ingredients:** *Sugar, Vanilla extract, Anti-caking agent: Corn starch, Vegetal oil (coconut).*

**Conformité à la législation :** Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 ses amendements successifs. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.  
**Compliance with legislation:** *The product corresponds to the regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments. For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected..*

Législation JAPON :	<input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
JAPAN legislation	<input type="checkbox"/> No	<input checked="" type="checkbox"/> Yes
Législation US :	<input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
US legislation	<input type="checkbox"/> No	<input checked="" type="checkbox"/> Yes

Pour denrées alimentaires. *For food*

**Allergènes :** Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs  
**Allergens :** *Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments*

Présence volontaire :	<input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui
Intentional presence	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Yes

Le risque allergène par contamination croisée dans le produit est maîtrisé via l'HACCP et/ou n'est pas significatif.  
*The allergen cross contamination risk of the material is under control by HACCP and/or is not significant.*

**Emballage et conditionnement / Packaging :**

Carton de 6 boîtes de 1 Kg  
*Cardboard box containing 6 boxes 1 Kg each*





### Spécifications techniques / Technical specifications :

Aspect / Aspect	Poudre / Powder	Organoleptique / Organoleptic
Couleur / Colour	Jaune / Yellow	Organoleptique / Organoleptic

### OGM / GMO :

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 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

*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 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.*

### Ionisation / Ionization :

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

*This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation*

### Contaminants / 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 .

*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*

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

*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*

### Microbiologie / Microbiology :

Mésophiles Aérobie/1g	Total plate Count / 1g	< 10 000	AFNOR NF V.08.051
Salmonelles dans 25g	Salmonella in 25 g	Absence	AFNOR NF V.08.052
Moisissures/1g	Mould / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Levures/1g	Yeast / 1 g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries / 1g	Enterobacteries / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.054
Staphylococcus Aureus / 1g	Staphylococcus Aureus / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.057-1
Escherichia Coli / 1g	Escherichia Coli / 1g	Absence	AFNOR NF V.08.053

### DLUO et Conservation / Shelf life and storage :

36 mois, mais après ce délai, le produit peut être utilisé sous contrôle.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

*36 months, but after this time, the product can be used under control.*

*Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging*

*Avoid important and repeated thermal shocks*

Enregistrement : 16 Novembre 2017  
Issued

Version : 07  
Version

Impression : 16 novembre 2017  
Printed

**Sucre à la vanille**

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, d'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.

