



53, rue Corbier thiébaud  
60270 Gouvieux FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT FINI

Version : 161128

B. Debret  
Qualité

J.Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# AROME NATUREL DE VANILLE

## Sainte Lucie

0,5L

Code Produit :

P1209

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

AROME NATUREL DE VANILLE

Préparation liquide pour pâtisserie sur sirop de sucre

### COMPOSITION

Sirop de sucres, Caramel, Extrait de vanille Bourbon (40 g de gousses par kg), substances aromatisantes naturelles et préparation aromatisante.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect:	Liquide
Couleur:	brune à noire
Goût/Odeur:	Caractéristique de la vanille

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité à 20°C:	1,3+/-0,1
Indice de réfraction à 20°C	1,4+/-0,1

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies	<300 000 UFC / g
Levures	<3000 ufc/g
Moisissures	<3000 ufc/g
Salmonelle	absence dans 25g

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g**

*produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE*

énergie	NA	kJ
	NA	kcal
matières grasses	NA	g
dont acides gras saturés	NA	g
glucides	NA	g
dont sucres	NA	g
protéines	NA	g
fibres		g
sel	NA	g

**CONDITIONS PARTICULIERES**

Durée de vie totale du produit : 36 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 24 mois

Conservation : A conserver dans son emballage d'origine hermétiquement fermé à température ambiante, au sec et à l'abri de l'air. Conserver au froid après ouverture.

**MODE D'EMPLOI**

Les extraits et arôme aromatisent les glaces, les crèmes, les entremets, les yaourts, les gâteaux, les biscuits et les ganaches.  
Dosage conseillé : 3 c. à café pour 1kg de préparation

**DOSAGE PRECONISE**

3 c. à café pour 1kg/1L de préparation. Soluble dans l'eau. S'utilise dilué

**CONTAMINANTS**

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)



*Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016*

**CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code Barre	3162050012093
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	bouteille PET
contenance UVC	0.5L
Poids brut PCB en g	disponible sur demande
Nombre d'UVC par PCB	disponible sur demande
Nombre de PCB par couche palette	disponible sur demande
Nombre de couche palette	disponible sur demande
Poids brut palette en kg	disponible sur demande