

Fiche Technique

VANG

PRODUIT

VANILLE GOUSSE
Vanilla Planifolia

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ingrédient : Vanille issue de l'agriculture biologique certifiée.
Odeur et flaveur caractéristiques de la Vanille. Il doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).
Couleur : Brun à rougeâtre.

ORIGINE ET CONTRÔLE

La vanille est cultivée et déshydratée à Madagascar.
Ce produit ne contient ni OGM, ni additif, ni arôme et aucun de ses composants n'a été ionisé.
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10

PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max = 38 %
Teneur maximale en vanilline : 2,4 %
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Norme : nbr de germe max	
E.coli / g	5×10^6 / g	
Spores de moisissures / g	< 10	
Salmonelles dans 25 g	10000 / g	
	Abs / 50 g	

ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.
DLUO : 2 ans compter du conditionnement

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	144	Protéines (g)	3,5	Eau (g)	
Glucides (g)	15,2	Lipides (g)	7,7	Sodium (mg)	17
Dont sucres (g)	11,6	Dont A.G. saturés (g)	1,2	soit Sel (mg)	42,5