

**1- DESCRIPTION DU PRODUIT**

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar.

Gousses Noires Non Fendues, qualité Gourmet, saine, loyale et marchande.

Produit soumis à dessiccation.

Dénomination légale de vente : Vanille en gousses

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Réservé aux professionnels.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Ingédients : 100% gousses de vanille.

Variété botanique : *Vanilla planifolia*

Origine géographique : Madagascar

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques du produit à expédition :

Aspect	Non fendues, souples et brillantes	Visuel
Couleur	Noir / brun	Visuel
Profil aromatique	Typique vanille Bourbon de Madagascar : notes balsamiques, phénoliques et boisées.	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Humidité	25% - 38%	Dessiccation à 105°C
----------	-----------	----------------------

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	< 100	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
Mercure	< 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.

Valeurs nutritionnelles :

Valeur calorique kJ/100g	963
Valeur calorique kCal/100g	233
Lipides (g/100g)	9,2
Dont acides gras saturés (g/100g)	1,6
Glucides (g/100g)	17,1
Dont sucres (g/100g)	10,4
Fibres alimentaires (g/100g)	30,8
Protéines (g/100g)	5,0
Sodium (mg/100g)	57
Sel (g/100g)	0,14

4- REGLEMENTATION**Conformité à la législation :**

Le produit correspond à la Norme NF ISO 5565-1. 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
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO2 total	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 et 1830/2003 CE 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.

5- CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM : 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, à température ambiante, dans un emballage hermétiquement clos du type bocal en verre ou boîte en fer.

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

S'utilise 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 1 à 3 gousses/litre (à adapter en fonction de l'application).

7- REFERENCES DE VENTE ET CONDITIONNEMENTS

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Tube en verre	VGMGON17TV5	Carton de 12 tubes de 5 gousses	3 660152620630
Tube en verre	VGMGON17T10	Carton de 12 tubes de 10 gousses	3 660152620425
Bocal en verre	VG25	Carton de 6 bocaux verre de 25 gousses	3 660152358014
Bocal en verre	VG50	Carton de 6 bocaux verre de 50 gousses	3 660152359011
Bocal en verre	VG250	Carton de 6 bocaux verre de 250g	3 660152355013
Sachets sous-vides	VG10	Carton de 12 poches sous-vide de 100g	3 660152520961
Sachets sous-vides	VGM100	Carton de 6 poches sous-vide de 100g	3 660152030750
Sachets sous-vides	VG140S/VIDE	Carton de 6 poches sous-vide de 140g	3 660152530960

FICHE TECHNIQUE

Gousses de vanille Bourbon Madagascar



TECHNICAL DATA SHEET

Bourbon Madagascar vanilla beans

Sachets sous-vides	VG250S/VIDE	Carton de 6 poches sous-vide de 250g	3 660152350018
Sachets sous-vides	VGMGON17SV1KG	Carton de 1 poche sous-vide de 1kg	3 660152730889
Sachets sous-vides	VGMGON1KG1416	Carton de 1 poche sous-vide de 1kg	3 660152730513
Sachets sous-vides	VG17VAN10SV	Carton de 12 poches sous-vide de 10 gousses	3 660152600748
Sachets sous-vides	VGBOGN17SV50	Boîte en fer contenant 1 poche sous-vide de 50 gousses	3 660152750887
Boite en métal	VG500	Boite en fer contenant 2 poches sous-vide de 250g chacune	3 660152354016
Boite en métal	VG1000	Boite en fer contenant 4 poches sous-vide de 250g chacune	3 660152352012

Code douanier : 0905 10 00

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 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.

**1- PRODUCT DESCRIPTION**

Bourbon vanilla beans from Madagascar.

Not split black beans, gourmet, healthy, loyal and trade quality.

Product subject to desiccation.

Legal nomenclature according to 1334/2008 EC regulation : Vanilla beans

Intended use: Restricted use in food. For professionals only

Place of production of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Ingredients: 100% vanilla bean.

Botanical variety: *Vanilla planifolia*

Geographic origin: Madagascar

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT**Organoleptic specifications:**

Aspect	Unsplit, flexible and shiny	Visual
Color	Black / brown	Visual
Aromatic profile	Typical from Madagascar Bourbon vanilla: balsamic, phenolic and woody notes.	Organoleptic

Physicochemical specifications:

Humidity	25% - 38%	Loss on drying at 105°C
----------	-----------	-------------------------

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	< 1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 100	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.

Nutritional Values:

Caloric value kJ/100g	963
Caloric value Kcal/100g	233
Fat (g/100g)	9,2
Of which saturated fat (g/100g)	1,6
Carbohydrate (g/100g)	17,1
Of which sugars (g/100g)	10,4
Dietary fibres (g/100g)	30,8
Protein (g/100g)	5,0
Sodium (mg/100g)	57
Salt (g/100g)	0,14

4- REGULATIONS**Compliance with legislation:**

The product corresponds to the NF Standard ISO 5565-1.

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 and 1830/2003 EC 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.

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.

Secondary shelf life: after opening, it can be used until the end of its shelf life, in a tightly closed packaging, such as a glass jar or metal box.

6- USES AND RECOMMENDED DOSAGE

For use in any type of application, hot or cold, sweet or savoury: ice cream, pastry cream, custard, genoise, mousse, biscuits, chocolate ganache, sauces.

Recommended dosage: 1 to 3 beans /litre (depends on the application).

7- SALES REFERENCES & PACKAGING

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
Glass tubes	VGMGON17TV5	Cardboard box containing 12 glass tubes of 5 beans	3 660152620425
Glass tubes	VGMGON17T10	Cardboard box containing 12 glass tubes of 10 beans	3 660152620630
Glass jars	VG25	Cardboard box containing 6 glass jars of 25 beans	3 660152358014
Glass jars	VG50	Cardboard box containing 6 glass jars of 50 beans	3 660152359011
Glass jars	VG250	Cardboard box containing 6 glass jars of 250g of beans	3 660152355013
Vacuum pack	VG10	Cardboard box containing 12 bags under vacuum of 100g	3 660152520961
Vacuum pack	VGM100	Cardboard box containing 6 bags under vacuum of 100g	3 660152030750
Vacuum pack	VG140S/VIDE	Cardboard box containing 6 bags under vacuum of 140g	3 660152530960
Vacuum pack	VG250S/VIDE	Cardboard box containing 6 bags under vacuum of 250g	3 660152350018

FICHE TECHNIQUE

Gousses de vanille Bourbon Madagascar



TECHNICAL DATA SHEET

Bourbon Madagascar vanilla beans

Vacuum pack	VGMGON17SV1K G	Cardboard box containing 1 bag under vacuum of 1kg	3 660152730889
Vacuum pack	VGMGON1KG141 6	Cardboard box containing 1 bag under vacuum of 1kg	3 660152730513
Vacuum pack	VG17VAN10SV	Cardboard box containing 12 bags under vacuum of 10 beans	3 660152600748
Metal box	VG500	Iron metal box containing 2 bags under vacuum of 250g	3 660152354016
Metal box	VG1000	Iron metal box containing 4 bags under vacuum of 250g	3 660152352012

Customs code: 0905 10 00

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