



Fiche Technique

N° article 2924
Responsable C. Blaquièrre
N° version V004
Date 28/03/2022

Gousses de vanille planifolia Bourbon Biologiques
Origine gousses : Madagascar. 16-20 cm. FR-BIO-01

DESCRIPTION DU PRODUIT

PROCESS :

Gousses de vanille Bourbon biologique catégorie 1 ou 2 non fendues n'ayant subi aucun traitement susceptible de modifier en plus ou en moins sa teneur naturelle en vanilline.

DESCRIPTION :

Aspect : Gousses entières non fendues, souples et pleines
Couleur : Noir
Notes aromatiques : Vanille typique Bourbon

LISTE D'INGREDIENTS :

Ingrédients: 100% gousses de vanille issues de l'agriculture Biologiques

VARIETE BOTANIQUE : PLANIFOLIA

ORIGINE GEOGRAPHIQUE : Madagascar

LEGISLATION :

Mycotoxines En accord avec le règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.
Métaux lourds En accord avec le règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.
Pesticides Ce produit est conforme au Règlement UE 2018/848 et ses modifications successives, il est certifié par FR-BIO-01.
Ionisation En accord avec le décret 2001-1097 du 16 Novembre 2001 et ses modifications successives : Produit non ionisé.
OGM En accord avec les Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et ses modifications successives : Absence d'OGM.
Allergènes En accord avec le Règlement 1169/2011/CE et ses modifications successives : aucun.
Hygiene En accord avec la réglementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852/2004.
Certification Ce produit est certifié Halal, Casher. Ce produit est conforme au Règlement UE 2018/848 et ses modifications successives, il est certifié biologique par FR-BIO-01.
Etiquetage Gousses de vanille Bourbon en conformité avec le Règlement CE 1334/2008 du 16 Décembre 2008.

CONDITIONNEMENT

Type d'emballage	Sous-type d'emballage	Utilisé comme	Désignation article	Quantité	Unité	Dim. Haute ur (m)	Long ueur (mm)	Dim. Largeu r (mm)
Sac	UVC	Primaire	Sachet 150 X 280 EVOH 250g	1	Pièce(s)	0	280	150

Poids net article 0,25 KG

VALEURS NUTRITIONNELLES (g / 100 g à moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition

Energie (kJ)	926	Energie (kcal)	224
Protéines	4	Glucides	17
Dont sucres	10,11	Matières grasses	8,64
Dont saturées	0,13	Fibres	31,3

SAS EUROVANILLE - ROUTE DE MARESQUEL - 62870 - GOUY ST ANDRE

Téléphone : 33(0)3 21 90 00 10 - Fax: 33(0)3 21 90 00 11 - E-mail: - Page d'accueil :

N° SIRET: 44909567800032 - Registre du commerce: BOULOGNE-SUR-MER

Code APE: 1089Z - Forme juridique: SAS - Capital social: 1 243 509.20 €

Sodium (mg) 15 **Sel** 0,038
En accord avec le Règlement CE 1169/2011 et ses modifications successives.

MICROBIOLOGIE (maximum / g à moins que mentionné autrement)

Flore totale aérobie < 1 000 000 UFC/g
Enterobacteriaceae < 10 000 UFC/g
Levures / Moisissures < 100 000 UFC/g

Les bactéries pathogènes sont recherchées selon un plan de surveillance annuel (salmonelles, staphylococcus aureus, listeria monocytogenes, E.coli) sur les matières premières. UFC = Unité formant colonie.

PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES

Normes	Min.	Max.	Unité	Méthode
Humidité	30	40	%	Mesure Interne
Taille	16	20	cm	Mesure Interne

Les paramètres physico-chimiques indiqués dans le tableau dépendent des caractéristiques des matières premières avant transformation et sont donnés à titre indicatif.

CONDITION DE STOCKAGE, DUREE DE CONSERVATION

Calcul péremption 24M
Avant ouverture : conserver dans l'emballage d'origine fermé, au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Conditionné sous atmosphère protectrice (50%N2/50%CO2)