



## FICHE TECHNIQUE

### Vanille gousse de Papouasie-Nouvelle-Guinée en gros – qualité gourmet

Nom latin : *Vanilla tahitensis*

### Identification produit

<b>Dénomination</b>	<b>Gousse de vanille naturelle de Papouasie-Nouvelle-Guinée</b>
<b>Ingrédients</b>	100 % gousses de vanille naturelle
<b>Origine</b>	Papouasie-Nouvelle-Guinée (voir étiquette)
<b>Poids net</b>	à préciser
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
<b>Lot</b>	Voir étiquette
<b>DLUO / DDM</b>	Voir étiquette
<b>Conditions de stockage</b>	Température ambiante (+12 °C à +19 °C), dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et des variations thermiques

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	<b>Gousse entière, souple, non fendue, charnue</b>
<b>Couleur</b>	Marron foncé à noire
<b>Odeur</b>	Arôme de vanille intense, légèrement boisé et épicé
<b>Goût</b>	Notes boisées, arômes épicés et poivrés

### Caractéristiques physico-chimiques

<b>Paramètre</b>	<b>Spécification</b>
Taux d'humidité	25 à 40 %
Teneur en vanilline	0,7 à 1,3 %
Aflatoxines B & G	Non détectables
Résidus de pesticides	Conformes aux normes légales

### Caractéristiques microbiologiques

<b>Paramètre</b>	<b>Spécification</b>
Conformité	Respect des normes UE

## **Conformité réglementaire**

- **Produit 100 % naturel**
- **Sans OGM** – conforme aux règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Non ionisé**
- **Sans allergènes** (absence confirmée de gluten, soja, fruits à coque, lait, œufs, etc.)
- **Emballage** : Apte au contact alimentaire – conforme aux règlements (UE) 1935/2004 et (UE) 10/2011, sans BPA

## **Informations complémentaires**

- Produit destiné à un usage alimentaire (additif pour denrées alimentaires).
- Conservation optimale : 12 à 24 mois dans les conditions recommandées.

### **L'île aux épices**

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)