



## FICHE TECHNIQUE

**Vanille Bourbon en poudre en gros – 100 % gousses broyées**

**Nom latin : Vanilla planifolia**

### Identification produit

<b>Dénomination</b>	<b>Vanille Bourbon en poudre – 100 % gousses de Madagascar</b>
<b>Ingrédients</b>	100 % gousses de vanille naturelle non épuisées, broyées
<b>Origine</b>	Madagascar (voir étiquette)
<b>Poids net</b>	1 kg
<b>Poids brut</b>	1 kg
<b>Conditionnement</b>	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus ; sous vide 250g, 1kg, 5kg ; flacons verre 20g ou bocal verre
<b>Lot</b>	Voir étiquette
<b>DLUO / DDM</b>	Voir étiquette (12 à 24 mois selon conservation)
<b>Nomenclature douanière</b>	À confirmer
<b>Code douane origine</b>	À préciser si applicable
<b>Conditions de stockage</b>	Température ambiante (+12 °C à +19 °C), à l'abri de l'air et de la lumière, dans l'emballage d'origine bien fermé. Éviter les chocs thermiques importants et répétés. Ne pas stocker à proximité d'autres épices
<b>Allergènes présents</b>	Aucun
<b>Traces possibles</b>	Aucun
<b>OGM</b>	Sans OGM
<b>Ionisation / Irradiation</b>	Produit non irradié
<b>Pesticides</b>	Conforme aux limites légales
<b>Mycotoxines / Aflatoxines</b>	Aflatoxines B & G : non détectables
<b>Vegan</b>	Oui

### Caractéristiques microbiologiques

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur maximale</b>
Salmonella	Absence dans 25 g
Autres	Non spécifiées (conforme à usage alimentaire)

## Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Humidité	6 à 10 %
Teneur en vanilline	0,5 à 1,5 %
Acide vanillique (Aldéhyde pHB)	0,53 à 1,5 %
Granulométrie	< 700 $\mu$ m
Aspect	Poudre uniforme
Couleur	Brun foncé à noir
Odeur	Typique vanille
Saveur	Vanille naturelle caractéristique

## Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Paramètre	Valeur
Énergie	1351 kJ / 326 kcal
Matières grasses	11,4 g
Protéines	5,9 g
Glucides	30,0 g
Fibres alimentaires	39,8 g
Sodium	0,02 %

## Utilisation prévue

Usage
Additif pour denrées alimentaires, destiné à l'aromatization des préparations alimentaires (pâtisseries, crèmes, boissons, etc.) – usage alimentaire général

## Informations étiquetage attendues

Informations à mentionner sur l'étiquette
Dénomination du produit
Ingrédients
Origine
Poids net
DLUO / DDM

Numéro de lot
Coordonnées de l'opérateur

### **Déclarations complémentaires**

<b>Déclaration</b>
Produit sans OGM, non irradié
Sans allergènes majeurs selon le règlement (UE) 1169/2011
Produit sans substances toxiques, parasites ou contaminants inacceptables
Conforme aux Bonnes Pratiques d'Hygiène – Codex CAC/RCP 1-1969
Conditionnement conforme aux règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011
À consommer dans les 12 à 24 mois suivant fabrication si conservation optimale

### **Réglementation applicable**

<b>Référence</b>
Règlement (UE) 1169/2011 – Étiquetage
Règlement (UE) 2023/915 – Contaminants
Règlement (CE) 396/2005 – Pesticides
Règlements (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011 – Emballages

### **L'ile 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)