



FICHE TECHNIQUE

Vanille gousse de Tahiti en gros – qualité gourmet

Nom latin : *Vanilla tahitensis*

Identification produit

Dénomination	Vanille en gousse naturelle
Ingrédients	100 % gousses de vanille naturelle
Origine	Polynésie française (Tahiti – Raiatea) (voir étiquette)
Poids net	à préciser
Conditionnement	Au détail, en sachet de 500g, 1kg ou plus
Lot	Voir étiquette
DLUO / DDM	Voir étiquette
Conditions de stockage	Température ambiante (+12°C à +19°C), à l'abri de l'air, de la lumière et des chocs thermiques

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Gousses entières non fendues, charnues, épaisses, robe ridée
Couleur	Brun foncé à noir brillant
Odeur	Arôme typique de vanille, intense
Goût	Notes chaudes de pain d'épices et de pruneaux

Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification
Humidité	25 à 55 %
Taux de vanilline	0,8 à 1,2 %
Héliotropine	Présence naturelle
Aflatoxines B & G	Non détectables
Résidus de pesticides	Conformes aux restrictions légales

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Spécification
Conformité	Respect des normes UE

Conformité réglementaire

- **Produit 100 % naturel** – sans additifs, sans conservateurs
- **Sans OGM** – pas de manipulation génétique dans la culture
- **Non ionisé**
- **Sans allergènes** (absence confirmée de gluten, soja, fruits à coque, œufs, lait, sulfites, etc.)
- **Emballage** : Conforme aux règlements (UE) 1935/2004 et (UE) 10/2011, sans BPA

Informations complémentaires

- Gousses de vanille issues de variétés sélectionnées par méthodes traditionnelles.
- Produit conforme aux exigences européennes pour usage alimentaire.
- 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