

# FICHE TECHNIQUE

## Arôme naturel de vanille

Code labo : 408850



# TECHNICAL DATA SHEET

## Natural vanilla flavouring

Lab code: 408850

### 1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Arôme naturel de vanille fabriqué à partir de gousses de vanille de Madagascar.

**Dénomination légale de vente :** conformément au règlement 1334/2008 CE : Arôme naturel de vanille.

**Utilisation prévue :** Pour denrées alimentaires.

**Lieu de fabrication du produit final :** France

### 2- COMPOSITION DU PRODUIT

**Catégories d'arômes présentes :** Préparation aromatisante (extrait de vanille)

Substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)

**Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit :**

Glycérine (origine : colza et/ou tournesol)

Sirop de sucre de canne (sucre, eau)

Eau

**Liste d'ingrédients proposée :**

Glycérine, sirop de sucre (sucre, eau), eau, préparation aromatisante (extrait de vanille), substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)

### 3- CARACTERISTIQUES

**Spécifications organoleptiques :**

Aspect	Liquide	Visuel
Couleur	Brun	Visuel
Profil aromatique	Typique vanille Bourbon de Madagascar : notes balsamiques, phénoliques et boisées.	Organoleptique

**Spécifications physicochimiques :**

Densité	1,270 ± 0,050	Densimètre 20 °C
Brix	69 ± 2	Refractomètre 20 °C

**Spécifications microbiologiques :**

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	< 10	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	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0,2 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercurure	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0,1 mg/kg	Absorption atomique AAS

# FICHE TECHNIQUE

Arôme naturel de vanille

Code labo : 408850



# TECHNICAL DATA SHEET

Natural vanilla flavouring

Lab code: 408850

Aflatoxine B1	< 2 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg	Spectrométrie de masse 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	1002
Valeur calorique kCal/100g	239
Lipides (g/100g)	< 0,1
Dont acides gras saturés (g/100g)	< 0,1
Glucides (g/100g)	84,5
Dont sucres (g/100g)	20,3
Protéines (g/100g)	< 0,1
Sodium (mg/100g)	7,8
Sel (g/100g)	0,02

## 4- REGLEMENTATION

### Conformité à la législation :

Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 ses amendements successifs.

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
Sulfite et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2	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

Durée de vie : 24 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.

## FICHE TECHNIQUE

Arôme naturel de vanille

Code labo : 408850



## TECHNICAL DATA SHEET

Natural vanilla flavouring

Lab code: 408850

Durée de vie secondaire : après ouverture, peut être conservé jusqu'à sa fin de durée de vie, de préférence dans un endroit frais.

### 6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDÉS

A utiliser dans tout type d'application, froides ou chaudes, sucrées ou salées : glace, crème pâtissière, crème anglaise, génoise, mousse, biscuits, ganache au chocolat, sauces.

Agiter avant emploi.

Dosage conseillé de 20g/kg de masse.

### 7- REFERENCES DE VENTE

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Flacon PET	AROMENATVAN500	Carton de 6 flacons PET inviolables de 500 ml	3 660152560967
Flacon PET	AROMENATVAN1L	Carton de 6 flacons PET inviolables de 1 litre	3 660152560981
Bidon PET	AROMENATVAN5L	Bidon PEHD inviolable de 5 litres	3 660152540273

Code emballeur : EMB 45008B

Code douanier : 3302.1090

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, de 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.

# FICHE TECHNIQUE

Arôme naturel de vanille

Code labo : 408850



# TECHNICAL DATA SHEET

Natural vanilla flavouring

Lab code: 408850

## 1- PRODUCT DESCRIPTION

Natural vanilla flavour made from Madagascar vanilla beans.

**Legal nomenclature:** according to 1334/2008 EC regulation: Natural vanilla flavour

**Intended use:** For food.

**Place of production of the final product:** France

## 2- PRODUCT COMPOSITION

**Categories of flavouring present:**

Flavouring preparation (vanilla extract)

Natural flavouring substance(s)

**Other substances or material in the product:**

Glycerin (rapeseed and/or sunflower origin)

Cane sugar syrup (sugar, water)

Water

**Ingredients list:**

Glycerin, sugar syrup (sugar, water), water, flavouring preparation (vanilla extract), natural flavouring substance(s).

## 3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

**Organoleptic specifications:**

Aspect	Liquid	Visual
Colour	Brown	Visual
Aromatic profile	Typical from Madagascar Bourbon vanilla: balsamic, phenolic and woody notes.	Organoleptic

**Physicochemical specifications:**

Density	1,270 ± 0,050	Densimeter 20 °C
Brix	69 ± 2	Refractometer 20 °C

**Microbiological specifications:**

Total plate count (30°C) /1g	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 10	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 1881/20006 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	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0,2 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0,1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of Aflatoxins	< 4 µg/kg	MS Mass Spectrometry

**Pesticide residues:**

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/20006 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	1002
Caloric value Kcal/100g	239
Fat (g/100g)	< 0,1



Code labo : 408850

Lab code: 408850

Of which saturated fat (g/100g)	< 0,1
Carbohydrate (g/100g)	84,5
Of which sugars (g/100g)	20,3
Protein (g/100g)	< 0,1
Sodium (mg/100g)	7,8
Salt (g/100g)	0,02

#### 4- REGULATIONS

##### Compliance with legislation:

The product corresponds to the regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments. 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 dioxides and sulphites in concentration > 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO <sub>2</sub>	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: 24 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, preferably in a chilled place

#### 6- RECOMMENDED USE AND 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.

Shake well before use.

Recommended dosage: 20g/kg dough.

## FICHE TECHNIQUE

Arôme naturel de vanille

Code labo : 408850



## TECHNICAL DATA SHEET

Natural vanilla flavouring

Lab code: 408850

### 7- SALES REFERENCES

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
PET bottles	AROMENATVAN500	Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 500 ml each	3660152560967
PET bottles	AROMENATVAN1L	Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 1 liter each	3 660152560981
HDPE Jar	AROMENATVAN5L	1 tamper evident HDPE jar of 5 liters	3660152540273

**Customs code:** 3302.1090

**Packer code:** EMB 45008B

*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.*