



1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Gousses de vanille Tahiti.

Noires Non Fendues, qualité Gourmet, saine, loyale et marchande.

Produit soumis à dessiccation.

Dénomination légale de vente conformément à la Norme NF ISO 5565-1 : Vanille en gousses.

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires

Lieu de conditionnement du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients : 100% gousses de vanille.

Variété botanique : Tahitensis.

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques du produit à expédition :

Aspect	Non fendues, souples et brillantes	Visuel
Couleur	Noir / brun	Visuel
Profil aromatique	Notes anisées, amandées et poudrées fruitées.	Organoleptique

Spécifications microbiologiques :

Microorganismes aérobies (30°C) /1g	< 1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Levures /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Moisissures /1g	< 100	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	< 0.5 mg/kg	Absorption atomique AAS
Cadmium	< 0.5 mg/kg	Absorption atomique AAS
Mercure	< 0.1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Arsenic	< 0.1 mg/kg	Absorption atomique AAS
Aflatoxine B1	< 5 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Aflatoxines totales	< 10 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
Ochratoxine A	< 15 µg/kg	Spectrométrie de masse MS
HAP – Benzo (a) pyrène	10 µg/Kg de MG	Spectrométrie de masse MS/MS
HAP – Somme HAP4	50 µg/Kg de MG	Spectrométrie de masse MS/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	653
Valeur calorique kCal/100g	158
Lipides (g/100g)	6,3
Dont acides gras saturés (g/100g)	1,1
Glucides (g/100g)	11,5
Dont sucres (g/100g)	7,0
Fibres alimentaires (g/100g)	20,8
Protéines (g/100g)	3,4
Sodium (mg/100g)	39,0
Sel (g/100g)	0,1

4- REGLEMENTATION**Conformité à la législation :**

Le produit correspond à la Norme NF ISO 5565-1. 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
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO2 total	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

36 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.

Après ouverture, peut être conservé jusqu'à la fin de sa durée de vie, à température ambiante, dans un emballage hermétiquement clos du type bocal en verre ou boîte en fer.

6- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

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

Dosage conseillé de 1-2 gousses/litre (à adapter en fonction de l'application).

7- REFERENCES DE VENTE ET CONDITIONNEMENTS

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Tube en verre	VGTGNE20TV5	Carton de 12 tubes de 5 gousses	3 660152600489
Sachets sous-vides	VGTGNE20SV	Carton de 6 poches sous-vide de 10 gousses	3 660152600472
Sachets sous-vides	VGT100SV	Carton de 6 poches sous-vide de 100g	3 660152010707
Boite en métal	VGTGNE17SV500	Boite en fer contenant 2 poches sous-vide de 250g chacune	3 660152660407
Boite en métal	VGTGNE20S1KG	Boite en fer contenant 4 poches sous-vide de 250g chacune	3 660152600496

Code douanier : 09051000

Code emballer : EMB 45008 B

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, d'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.

**1- PRODUCT DESCRIPTION**

Tahitian vanilla beans.

Not split black beans.

Gourmet, healthy, loyal and trade quality.

Product subject to desiccation.

Legal designation of sale in accordance with NF Standard ISO 5565-1: Vanilla beans

Intended use: For food

Place of packaging of the final product: France

2- PRODUCT COMPOSITION

Ingredients: 100% vanilla bean.

Botanical variety: Tahitensis.

3- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Organoleptic specifications:

Aspect	Unsplit, flexible and shiny	Visual
Color	Black / brown	Visual
Aromatic profile	Anisic, almondy and powdery fruity notes	Organoleptic

Microbiological specifications:

Total plate count (30°C) /1g	< 1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Mould /1g	< 100	AFNOR NF V.08.059
Enterobacterias /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 1881/2006 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	< 0.5 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Cadmium	< 0.5 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Mercury	< 0.1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Arsenic	< 0.1 mg/kg	AAS Atomic Absorption
Aflatoxin B1	< 5 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Sum of Aflatoxins	< 10 µg/kg	MS Mass Spectrometry
Ochratoxin A	< 15 µg/kg	MS Mass Spectrometry
HAP – Benzo (a) pyrene	10 µg/Kg de MG	MS/MS Mass Spectrometry
HAP – Somme HAP4	50 µg/Kg de MG	MS/MS Mass Spectrometry

**Pesticide residues:**

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 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	653
Caloric value Kcal/100g	158
Fat (g/100g)	6,3
Of which saturated fat (g/100g)	1,1
Carbohydrate (g/100g)	11,5
Of which sugars (g/100g)	7,0
Dietary fibres (g/100g)	20,8
Protein (g/100g)	3,4
Sodium (mg/100g)	39,0
Salt (g/100g)	0,1

4- REGULATIONS**Compliance with legislation:**

The product corresponds to the NF Standard ISO 5565-1.

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 dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	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

36 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, in a tightly closed packaging, such as a glass jar or metal box.

6- USES AND RECOMMENDED 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.

Recommended dosage: 1-2 beans /litre (depends on the application)

7- SALES REFERENCES & PACKAGING

Container	Reference	Packaging and packing	EAN
Glass tubes	VGTGNE20TV5	Cardboard box containing 12 glass tubes of 5 beans	3 660152600489
Vacuum packs	VGTGNE20SV	Cardboard box containing 6 bags under vacuum of 10 beans	3 660152600472
Vacuum packs	VGT100SV	Cardboard box containing 6 bags under vacuum of 100g	3 660152010707
Metal boxes	VGTGNE17SV500	Iron metal box containing 2 bags under vacuum of 250g	3 660152660407
Metal boxes	VGTGNE20S1KG	Iron metal box containing 4 bags under vacuum of 250g	3 660152600496

Customs code: 09051000

Packer code: EMB 45008 B

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