

REF:	SSM/FT/V001
VERSION:	001
DATE DE CREATION:	05/01/22
RESPONSABLE:	RQHSE

VANILLE BOURBON



Nom commercial :	Vanille Bourbon
Nom scientifique :	<i>Vanilla Planifolia</i>
Origine :	Madagascar
Composition :	100% gousses de vanille
Domaine d'application :	Aromatisation alimentaire
Mode d'obtention :	Par des méthodes naturelles traditionnelles

CARACTÉRISTIQUES

Organoleptiques

Aspect : Gousse entière souple

Couleur : Brun à noir

Odeur : Caractéristique vanille

Longueur : 12 à 22 cm

Physico-chimiques

Taux d'humidité : 33 - 38%

Taux de vanilline : 1,7 - 2,2%

Microbiologiques avant ouverture

Levures et moisissures à 25°C : ≤ 1000 UFC/g

Variétés

GOURMET/ TK/ NOIRE EUROPE

Couleur : Noir

ALLERGÈNES : non volontaire

OGM : NON

Produits ionisés : NON

DDM : 24 Mois

CONDITIONNEMENT:

SOUS VIDE : 100g/ 250g/ 500g/ 1Kg/ 5Kg

TUBE : 1/ 2/ 3 gousses

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de l'humidité, de l'air, la lumière et de la chaleur à une température stable aux alentours de 20°C.

sous vide

