

 Référence : PJ-004_P-002 Version n° 2	FICHE TECHNIQUE ARÔME VANILLE	Référence BEF : 5478 Date de création : 03/08/2016 Date de mise à jour : 16/05/2025
--	--	---

Description

Mélange d'ingrédients aromatisants sur support liquide.

Ingrédients

Sirop de sucre, sirop de fructose, propylène glycol, caramel, substances aromatisantes.

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	1137 kJ / 268 kCal
Matières grasses :	< 0,1 g
Dont acides gras saturés :	< 0,1 g
Glucides :	70,9 g
Dont sucres :	60,0 g
Protéines :	< 0,1 g
Sel :	< 0,01 g

Cibles microbiologiques (germes/g)

Microorganismes aérobies (30°C)	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	Absence/1g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Staphylocoques coagulase	< 10 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Spécifications physico-chimiques

Densité	1,300 (± 0,05)
Brix	67 (± 2)
Plomb	< 0,2 mg/kg
Cadmium	< 0,2 mg/kg
Mercure	< 0,1 mg/kg
Arsenic	< 0,1 mg/kg
Aflatoxines B1	< 2 µg/kg
Aflatoxines totales	< 4 µg/kg

 Référence : PJ-004_P-002 Version n° 2	FICHE TECHNIQUE ARÔME VANILLE	Référence BEF : 5478 Date de création : 03/08/2016 Date de mise à jour : 16/05/2025
--	--	---

OGM, ionisation, polluants, nanoparticules et contaminants

Le produit n'est pas issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Le produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement ionisant au cours sa fabrication.

Le produit est 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.

Le produit est conforme aux règlements 2023/915 et ses amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Caractéristiques

Aspect	Liquide
Profil aromatique	Notes poudrées vanillées, boisées et anisées
Couleur	Brun

Application

Ce produit s'adresse aux professionnels.

Ce produit s'utilise dans tout type d'applications, 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.

Conservation

DLC/DDM : 36 mois.

Conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

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



ARÔME VANILLE

16/05/2025

Conditionnement

33021090

3441110054786

13441110054783

446.8 KG



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

ARÔME VANILLE

Référence BEF :

5478

Date de création :

03/08/2016

Date de mise à jour :

16/05/2025

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes + Présence / - Absence	Dans le produit	Sur la ligne	Précisions
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	-	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	
Oeufs et produits à base d'œufs	-	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	-	
Soja et produits à base de soja	-	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	-	
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	-	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	-	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-	