



1- DESCRIPTION DU PRODUIT

Extrait de vanille liquide avec graines, fabriqué à partir de gousses de vanille Bourbon de Madagascar.

Dénomination légale de vente : Extrait de vanille Bourbon de Madagascar avec graines

Utilisation prévue : Pour denrées alimentaires - usage limité. Réservé aux professionnels.

Conformité à la législation :

Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 et ses amendements successifs. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.

Lieu de fabrication du produit final : France

2- COMPOSITION DU PRODUIT

Composition conformément au règlement (CE) n°1334/2008

Fraction aromatisante : Préparation(s) aromatisante(s)

Autres ingrédients : Sirop de fructose (Fructose, Eau), Propylène glycol, Graines de vanille épuisées, Caramel (Sucre, Eau)

Liste d'ingrédients proposée conformément au règlement (UE) 1169/2011

Sirop de fructose, Préparation(s) aromatisante(s) (extrait de vanille), Propylène glycol, Graines de vanille épuisées, Caramel

3- CARACTERISTIQUES

Spécifications organoleptiques :

Caractéristique	Spécification	Méthode
Aspect	Liquide	Visuel
Couleur	Brun avec des points noirs	Visuel
Profil aromatique	Typique vanille Bourbon de Madagascar : notes balsamiques, phénoliques et boisées.	Organoleptique

Spécifications physicochimiques :

Caractéristique	Valeur	Unité	Min	Max	Méthode
Densité (20°C)	1,340	-	1,290	1,390	Densimètre électronique
Brix (20°C)	69,0	°B	67,0	71,0	Réfractomètre

Spécifications microbiologiques :

Caractéristique	Limite	Unité	Méthode
Microorganismes aérobies (30°C)	10 000	UFC/g	NF EN ISO 4833-1
Levures	10	UFC/g	AFNOR NF V 08-036
Moisissures	10	UFC/g	AFNOR NF V 08-036
Entérobactéries	10	UFC/g	AFNOR NF V 08-054
Escherichia coli	Absence	/1g	NF EN ISO 16649-3
Staphylocoques à coagulase + (37°C)	10	UFC/g	NF EN ISO 6888-2
Salmonella spp.	Absence	/25g	NF EN ISO 6579-1



Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs.

	Présent dans le produit	Présent sur la ligne	Présent sur le site	Risque de contamination croisée	Ingrédient(s) concerné(s)
Anhydride sulfureux et sulfites	non	OUI	OUI	non	
Arachides et produits à base d'arachides	non	non	non	non	
Crustacés et produits à base de crustacés	non	non	non	non	
Céleri et produits à base de céleri	non	non	non	non	
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	non	non	non	non	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	non	non	non	non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non	non	non	non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	non	non	non	non	
Lupin et produits à base de lupin	non	non	non	non	
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non	non	non	
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non	non	non	
Poissons et produits à base de poissons	non	non	non	non	
Soja et produits à base de soja	non	non	non	non	
Œufs et produits à base d'œufs	non	non	non	non	

Autres allergènes :

	Présent dans le produit	Présent sur la ligne	Présent sur le site	Risque de contamination croisée	Ingrédient(s) concerné(s)
Châtaigne et produits dérivés de châtaigne	non	non	OUI	non	
Noix de coco et produits dérivés de noix de coco	non	OUI	OUI	non	
Produits dérivés de blé	non	OUI	OUI	non	

Contaminants :

Conforme au règlement (UE) 2023/915 et ses amendements successifs.

Caractéristique	Teneur maximale	Unité	Méthode
Aflatoxine B1	2	µg/kg	MS Spectrométrie de masse
Aflatoxines totales	4	µg/kg	MS Spectrométrie de masse
Plomb	0,2	mg/kg	AAS Absorption Atomique
Cadmium	0,2	mg/kg	AAS Absorption Atomique
Arsenic	0,1	mg/kg	AAS Absorption Atomique
Mercure	0,1	mg/kg	AAS Absorption Atomique



Valeurs nutritionnelles :

	Valeur pour 100g	Unité
Energie	279	kcal
Energie	1 186	kJ
Matières grasses	< 0,5	g
dont acides gras saturés	< 0,1	g
dont acides gras mono-insaturés	< 0.1	g
dont acides gras polyinsaturés	< 0.1	g
Glucides	70	g
dont polyols	1.8	g
dont sucres	67	g
Fibres alimentaires	1	g
Protéines	< 0,5	g
Sodium	< 0.005	g
Sel	< 0,01	g

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 (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003 et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

Ce produit n'est pas obtenu à partir d'OGM ou par des OGM conformément au règlement (CE) 2018/848.

Ionization :

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

Substance(s) faisant l'objet d'une limitation quantitative dans les denrées alimentaires
conformément à l'annexe 3 du règlement 1333/2008 CE :

N°E	Nom	Quantité en %
E1520	Monopropylene glycol	1,8

4- CONSERVATION ET STOCKAGE

DLUO : 1095 jours

Conditions de stockage : Stocker à l'abri de la lumière, entre 15 et 25°C, dans son emballage d'origine fermé, en évitant les chocs thermiques

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

5- USAGES ET DOSAGE RECOMMANDES

A utiliser dans tous types d'applications, froides ou chaudes, sucrées ou salées (glaces, chantilly, crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, mousses, biscuits, ganaches, sauces, mixologie).
Agiter avant emploi.

Dosage conseillé de 20g/kg de masse.

**Extrait de vanille Bourbon de
Madagascar avec graines**

Code produit : EXTMADAGR

Code labo : Y0175F



FICHE TECHNIQUE

Version : 1

6- REFERENCES DE VENTE

Contenant	Référence	Emballage et conditionnement	EAN
Flacon RPET	EXTMADAGR250	Carton de 6 flacons RPET inviolables de 250ml	3660152830176
Flacon PET	EXTMADAGR1L	Carton de 6 flacons PET inviolables de 1 litre	3660152810451
Bidon PET	EXTMADAGR10KG	Bidon PET inviolable de 10 kg	3661249010952
Bidon PET	EXTMADAGR20L	Bidon PET inviolable de 20 litres	3660152010974

Code douanier : 33021090 - Arômes pour industries alimentaires.