

Fiche technique

Extrait de vanille Bourbon 400 sur graines

1 - DONNEES TECHNIQUES

Principaux composants : Sirop de sucre inverti, glycérine, oléorésine de vanille (produit obtenu par extraction de gousses) naturelles de vanille Bourbon (Planifolia) de Madagascar contenant un minimum de 1.6% de vanilline par kg de gousses et suivi d'une évaporation complète du solvant) graines de vanille épuisées.

2 - ORIGINE DES COMPOSANTS

Sirop de sucre inverti : France
Glycerine : Allemagne
Oléorésine de vanille : Madagascar
Graines de vanille épuisées : Madagascar

Equivalence en gousses : 400g/litre

Aspect : Liquide épais

Odeur : caractéristique

Couleur : Marron clair

DEGRE BRIX : [66] ± 2

Densité relative ($d_{20/20}$) : [1.310] $\pm 0,050$

DLUO : 1 an avant ouverture

Stockage : dans un endroit frais et sec

Nous certifions que les gousses de vanille utilisées pour cet extrait sont produites artificiellement par la main de l'homme.

2 – MICROBIOLOGIE

Coliformes thermotolérants : $< 1,0 \cdot 10^1 /g$

Levures et moisissures (dénombrement)[comptage à 25°C (NF V 08-059)] : $< 1,0 \cdot 10^1 /g$

Salmonella (recherche) [rapid'salmonella (BRD 07/11-12/05)] : Absence/25g