

FICHE TECHNIQUE

Page : 1 / 2



**PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE
BIO MADAGASCAR 500G**

REF. NO34283



Dénomination légale

Pâte de vanille

Caractéristiques produit

Ingrédients : Sirop de sucre de canne*, concentré de vanille*(15%), gousses de vanille en poudre*(11%), grains de vanille épuisée*, sucre de canne* (*issus de l'agriculture biologique)

Appellation : Pâte de gousse de vanille

Catégorie de produit : préparation aromatisante en accord avec la Règlementation Européenne CE no 1334/2008.

Gousses de vanille :

Variété botanique : Vanilla Planifolia

Origine géographique : Madagascar

Description

Découvrez VaniFusion : Une recette co-développée avec des chefs, intégrant l'ensemble des éléments de la gousse de vanille, pour en révéler toute sa complexité aromatique.

En un seul geste, apportez instantanément à vos créations le caractère délicat et intense de la vanille Bourbon de Madagascar.

Cette pâte de vanille est un produit pour denrée alimentaire et ne doit pas être consommée en l'état.

Usages

Utilisation en food service pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, restauration, confiserie. Cette pâte de gousses de vanille peut également être utilisée pour mettre en valeur des plats salés.

Dosage recommandé, 5-12/kg. Plus d'informations et de recettes sur www.norohy.com

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Caractéristique	Valeur cible
Couleur	Brun avec grains noirs en suspension
Forme	Pâteux
Concentration	400g de gousses pour 1kg de produit fini
Densité	1,24
Extrait sec (°B)	0,52
Taux de vanilline	0,30% +/- 0,05
Matières étrangères	Absence
Allergènes	LAIT (fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de fruits à coque et soja.

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Valeur cible	Méthode
Salmonelle :	Absence dans 25g	BKR 23/07-10/11
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	AES 10/03-09/00
Escherichia coli beta glucuronidase positive	<10 UFC/g	NF ISO 16649-2



**PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE
BIO MADAGASCAR 500G**

REF. NO34283



Valeurs nutritionnelle pour 100g

Valeurs énergétique	1266 KJ 301 Kcal
Proteines	1,7 g
Matière grasses dont acides gras saturés	3,6 g 0,94 g
Glucides dont sucres	57,9 g 55,7 g
Sel	0,05 g

Conditionnement

Type d'emballage	Matériaux	Dimensions (mm)	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Contenu
Pot	PET recyclable	H75 x Ø104	0,5	0,55	500g de pâte de gosses de vanille/pot
Carton de regroupement	Carton	233 X 233 X 122	2	2,4	4 x 500g

Conservation

Conditions de conservation : à conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, peut se conserver à 4°C pendant 2 mois ou à -18°C pendant 4 mois.

Durée de vie du produit : 12 mois

Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique

La fabrication du produit est certifiée Bio par Ecocert FR-BIO-01 selon le règlement CE n ° 834/2007

Garantie Non-OGM

Nous certifions que le produit n'a subi aucune modification génétique conformément à la réglementation Européenne UE n°1829/2003, n°1830/2003 et leurs amendements.

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que le produit n'est pas ionisé.

Dernière Mise à jour

Validée par : Responsable Qualité

Informations non contractuelles.

Date : 29/07/2021