

# FICHE TECHNIQUE

**GOUSSES DE VANILLE BIO  
MADAGASCAR 16-23CM 2.5KG**

**REF. NO50038**

**CHEF**  
*Gourmet*



## Dénomination légale

Gousse de vanille biologique noire non fendue

## Caractéristiques produit

Appellation : Vanille Bourbon  
Nom botanique : Vanilla Planifolia  
Origine géographique : Madagascar

Mode de traitement : traditionnelle - manuelle - cultivée

## Description

Les vanilles biologiques ont été produites par des planteurs certifiés bio regroupés en association, sur les régions de Maroansetra et Mananara. Les plants de vanille ont été cultivés conformément aux réglementations biologiques de l'UE et de l'USDA (NOP).

La vanille non fendue noire est très huileuse, charnue et flexible.  
L'arôme des gousses est floral et sucré avec de puissantes notes de cacao.

## Usages

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

## Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Caractéristique	Valeur cible
Couleur	Noir profond, corps et crosse noire
Forme	Charnue, bombée et très grasse
Taux d'humidité	32-38%
Taux de vanilline	>1,5%
Longueur	16-23 cm
Poids moyen d'une gousse	3,50-5,41g (selon la longueur)
Matières étrangères	Absence
Allergènes	Absence

## 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
Flore Totale 30°C – 72 h	< 100 000 UFC/g	XP V008-034
Levures	< 100 UFC/g	NF V 08-059
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V 08-059
Entérobactéries présumées à 30°C	<10 UFC/g	NF V08-054
Escherichia coli beta glucuronidase positive	<10 UFC/g	NF ISO 16649-2



**GOUSSES DE VANILLE BIO  
MADAGASCAR 16-23CM 2.5KG**

**REF. NO50038**

**CHEF**  
*Gourmet*



### Valeurs nutritionnelle pour 100g

<b>Valeurs énergétique</b>	844KJ 203Kcal
<b>Protéines</b>	3,1 g
<b>Matière grasses dont acides gras saturés</b>	5,9 g 1,79 g
<b>Glucides dont sucres</b>	24,1 g 11,1 g
<b>Sel</b>	0,0044g

### Conditionnement

Type d'emballage	Dimensions (mm)	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Contenu
Sachet plastique PA/PE	300 x 300	2,5	2,515	2,5Kg de gousses de vanille
Carton	350 x 220 x 135	5	5,42	2 x 2,5Kg de gousses de vanille

### Conservation

Conditions de conservation : à conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière

Durée de vie produit : 24 mois

### Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique

La production et l'emballage sont certifiés Bio par Ecocert MG-BIO-154 et la distribution est certifiée Bio par Ecocert FR-BIO-01 selon le règlement CE n ° 834/2007 et la réglementation biologique USDA (NOP).

### 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 : 13/01/2022