

Nom du produit

Product name :

Pâte de vanille

Vanilla paste

Rédacteur

Writer : Yohann Quénehervé

Code produit

Product code :

A3001NL

Approbateur :

Approver : David Poulle

Dénomination légale de vente conformément aux règlements européens (Reg. EC 1334/2008, 1333/2008, 1169/2011, 2018/848 et leurs modifications)

Legal denominations of sales in accordance with European regulations (Reg. EC 1334/2008, 1333/2008, 1169/2011, 2018/848 and their amendments):

Extrait de vanille, arôme naturel de vanille, arôme

Vanilla extract, Natural vanilla flavour, flavour.

Composition conformément aux règlements européens (Reg. EC 1334/2008 et 1333/2008 et leurs modifications) :

Composition in accordance with European regulations (Reg. EC 1334/2008 and 1333/2008 and their amendments):

Catégories d'agents d'aromatisation dans l'ordre décroissant - %W

Categories of flavouring agents in decreasing order -%W

-Préparations aromatisantes / Flavouring preparations

Supports et additifs

Carriers and additives:

Sirop de fructose/Fructose syrup

Eau/Water

Dextrose/Dextrose

Caramel/Caramel

Alcool/Alcohol

Sodium alginate (E401)

Substances à teneur limitée dans les denrées

alimentaires (Reg. EC 1334/2008, annexe III B)

Substances with limited content in food items (Reg. EC 1334/2008, annexe III B):

-Non / no

Autres constituants / Other constituents :

-Taux de vanilline minimum garanti / Minimum guaranteed vanillin rate : 0.7%

Solubilité / Solubility :

Eau / Water : Oui / Yes

Huile/ Oil : Non / No

Ethanol: Non / No

Spécifications techniques

Technical's specifications :

Aspect : **Pâte / Paste**

Couleur/ Colour : **Brun / Brown**

Odeur/ Smell : **Vanille gousse,**

Vanilla bean

Densité à 20°C/ Density at 20°C: **1.28 +/- 0.05**

Indice de réfraction à 20°C
Refractive index at 20°C : **1.451 +/- 0.005**

Brix à 20°C/ Brix at 20°C : **63.9° +/- 2**

Point éclair (coupelle fermée)

Flash point (closed cup) : **/**

Nom du produit
Product name :

Pâte de vanille
Vanilla paste

Rédacteur
Writer : Yohann Quénéhervé

Code produit
Product code :

A3001NL

Approbateur :
Approver : David Poulle

Données microbiologiques
Microbiological data :

	Valeurs de références <i>Standards values :</i>	Unités <i>Units :</i>	Méthode <i>Method :</i>
Micro-organismes aérobies à 30°C / <i>Aerobic micro-organisms at 30°C :</i>	100 000	ufc/g	NF EN ISO 4833-1
<i>Escherichia coli :</i>	1	ufc/g	Intern - LAB.MI.262
<i>Salmonella :</i>	Absence / Absent	/25g	Intern - LAB.MI.087
Levures et moisissures à 25°C / <i>Yeast and moulds at 25°C :</i>	1000	ufc/g	NF V 08-059

Valeurs nutritionnelles
Nutritional values :

Protéines <i>Proteins :</i>	0.02%
Lipides <i>Lipids :</i>	<0.05%
Dont acides gras saturés <i>Including saturated fatty acids:</i>	<0.05%
Glucides <i>Carbohydrates :</i>	57.5%
Dont sucres <i>Including sugar :</i>	55.4%
Valeurs énergétiques <i>Energetic value:</i>	221 kcal/100g 937 kJ/100g

DDM, conservation et emballage
Shelf life, storage and packaging:

DDM / Shelf life:

24 mois / 24 months

Température de conservation / Storage temperature:

Ambiante (15°-25°C) / Ambient (15°C-25°C)

Conditions de stockages/ Storage conditions:

Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermée à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Store in the original packaging, properly closed, away from light and heat.

Emballage / Packaging :

Pots plastiques transparent de 500g ou 1Kg.

Clear plastic jars of 500g or 1Kg.

Nom du produit

Product name :

Pâte de vanille

Vanilla paste

Rédacteur

Writer : Yohann Quénehervé

Code produit

Product code :

A3001NL

Approbateur :

Approver : David Poulle

Allergènes / Allergens :

Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE du 25/10/11 et ses amendements successifs.

Ingredients listed in Annexe II of Regulation 1169/2011 EC of 25/10/11 and its successive amendments:

Présence volontaire / Voluntary presence: Non / No

OGM / GMO :

Ce produit n'est pas et ne provient pas d'un organisme génétiquement modifié, ne relève donc pas du champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et de leurs modifications successives et n'est pas sou-mis aux règles d'étiquetage spécifiques qu'ils imposent.

This product is not and does not originate from a genetically modified organism and therefore falls outside the scope of regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments and is not subject to the specific labelling rules which they impose.

Ionisation :

Par la présente, nous attestons qu'à notre connaissance le produit désigné n'est pas fabriqué avec des Matières Premières ayant été ionisées et n'est pas ionisé lui-même.

We hereby certify that, to the best of our knowledge, the designated product is not manufactured with Raw Materials that have been ionised and is not ionised itself.

Contaminants / Contaminants :

Conforme aux règlements 1881/2006 CE du 19/12/06 et 629/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Compliant with regulation 1881/2006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

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.

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels of pesticide residues in food and feed products.

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité d'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

The information is written to the best of our knowledge on the date indicated on the document and remains the property of the issuer of the sheet. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possibilities of use of the product, particularly with regard to the legislative and regulatory provisions in force.