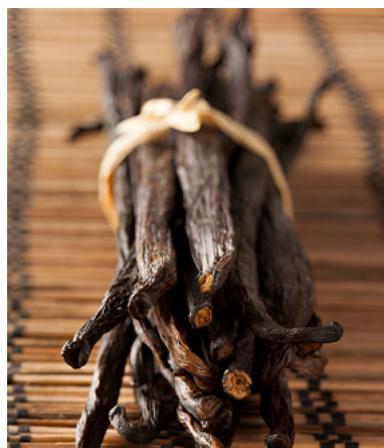


# FICHE TECHNIQUE - VANILLE



## 1. Identification du produit

<b>Nom botanique</b>	Vanilla planifolia
<b>Famille</b>	Orchidaceae
<b>Type</b>	Plante
<b>Partie utilisée</b>	Gousse entière
<b>Origine</b>	Madagascar
<b>Type de récolte</b>	Manuelle
<b>Qualité</b>	100% naturel
<b>Mode d'obtention</b>	Triage – Ressuyage – Echaudage – Etuvage – Séchage au soleil – Séchage à l'ombre – Stockage
<b>Dénomination du produit</b>	Noire Non Fendue (NNF), TK, Noire Fendue (NF), Rouge, Cuts
<b>Labellisation</b>	Commerce équitable (FLO et SPP) et biologique (Ecocert)

## 2. Caractéristiques organoleptiques

<b>Apparence</b>	Gousse entière
<b>Couleur</b>	Varie selon la qualité
<b>Odeur</b>	Arômes intrinsèques de la vanille

## 3. Caractéristiques physico-chimiques

<b>Aw</b>	Entre 0,40 et 0,50%
<b>Taux d'humidité</b>	38% NNF, 36% TK, 35% NF, 30% Rouge, 25% Cuts
<b>Granulométrie</b>	1,6 à 2,4
<b>Conservateur</b>	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

<b>Flore totale</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 000 UFC/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 UFC/g
<b>Salmonelles</b>	Absence/25g
<b>Levures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	≤ 100 000 UFC/g
<b>Aflatoxines B1</b>	< 5 µg/kg
<b>Aflatoxines totales</b>	< 10 µg/kg
<b>Ochratoxines A</b>	< 15 µg/kg

## 5. Utilisation

Aromatisant de plats cuisinés ou utilisation en pâtisserie et glace.

## 6. Conditionnement

En sachets sous vide de 1Kg, 3Kg.

**En petit conditionnement :** possible, nous consulter.

## 7. Stockage et durée de vie

Sensible à l'humidité, à conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de l'humidité

**DLC:** 24 mois

