

FICHE TECHNIQUE

Lot 118420

VANILLE BOURBON EN GOUSSES BROYEE DEBACTERISEE

<u>NOM LATIN:</u>	Vanilla Planifolia.
<u>ORIGINE :</u>	Madagascar
<u>MATIERE PREMIERE:</u>	Vanille Bourbon en gousses
<u>PREPARATION :</u>	Séchage – broyage et tamisage de gousses
<u>REGULATION :</u>	Vanille naturelle en poudre
<u>COULEUR:</u>	Poudre marron
<u>ODEUR:</u>	Franche de vanille Bourbon
<u>MICROBIOLOGIE :</u>	Germes totaux /g < 100000 Moisissures/g <100 Levures/g <100 Salmonelles/25g 0 Coliformes/g 10
<u>VANILLINE NATURELLE :</u>	1,5%
<u>HUMIDITE:</u>	7,8%
<u>GRANULOMETRIE:</u>	400 microns
<u>SOLUBILITE DANS L'EAU:</u>	Insoluble
<u>DLUO:</u>	2 ans
<u>STOCKAGE:</u>	A conserver entre 15 et 20°C à l'abri de la lumière

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