

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

NF ISO 5565-1 et note DGCC
DE 2003-61

Dénomination: VANILLE GOUSSE ENTIERE - VANILLA POD

Produit certifié Cacher toute l'année par le rabinat de Marseille

- Description :** Gousses de vanille Vanilla fragens non fendues entières, relativement souples, non cassantes./ Vanilla unsplit whole, relatively flexible, not brittle
- Origine(s) :** Madagascar /Madagascar
- Flaveur / Flavor :** Flaveur aromatique caractéristique / characteristic of product
Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou flaveurs désagréables)
- Utilisation prévue : Intended use** Les glaces, les confiseries, le flan, les œufs à la neige, la crème brûlée, la frangipane, tout se parfume à la vanille. On utilise la gousse entière, ou on la fend pour en extraire les graines noires et la pulpe. / For ice creams, sweets, custard, "œufs en neige", "crème brûlée", marzipan. You can use the whole pod or split it to extract pulp and black seeds.
- DLUO (An) / BB (Years) :** 2
- Couleur / Color :** Brun foncé à noire / Brown dark to black
- Ionisation :** Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.
- OGM / GMO :** Dans l'état actuel des recherches, les autorités compétentes ainsi que l'ensemble de la profession n'ont pas connaissance d'épices ou herbes génétiquement modifiés, une attestation non OGM n'est donc pas justifiée / Actually, there is no known GMO spice or herb for professionals and authorities, so no GMO certificate is requested../ Certificate GMO not necessary.
- Allergènes / Allergens :** Ce produit ne contient pas d'allergène / This product does not contain allergen.
- Conditions de stockage : / storage conditions** Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.
- A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO/ Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l)		Caractéristiques vérifiées selon plan de contrôle :
Humidité / Moisture % (m/m), max :	38%	
		Longueur de 14 à 16 cm / Size 14 to 16 cm,

Salmonella /25g : Absence / none Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.