



FICHE TECHNIQUE

Version : 191028

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : P1350

**PÂTE DE VANILLE AVEC GRAINES A L'AROME
NATUREL DE VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR**

1 kg

Code barre :

3162050013502

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

*PREPARATION POUR PATISSERIE ET GLACE A
L'AROME NATUREL DE VANILLE AVEC GRAIN*

Pâte aromatique pour pâtisserie, glaces, fourrages, chocolats...Soluble dans l'eau et le lait

COMPOSITION

Sirop de glucose, arôme naturel de vanille Bourbon (10%), graines de vanille épuisées (5%)

Origine Italie, arôme de vanille bourbon de Madagascar

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : pâte liquide
Couleur : marron foncé avec des marquants noir
Goût - odeur : caractéristique de la vanille
Calibre :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

Energie	1209	kJ
	285	kcal
Matières grasses	0,8	g
Dont acides gras saturés	0,3	g
Glucides	69	g
Dont sucres	47	g
Protéines	0,5	g
Fibres	NA	g
Sel	0	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 22 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : Conserver ce produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

préparation pour pâtisserie et glaces. S'utilise dilué, non consommable en l'état.
Dosage conseillé : 10g pour 1kg/L

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : **aucune**

OGM :

Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel -
Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE
(12/03/01).

Ionisation :

Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel - conformité à la
directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016
Sainte Lucie est certifiée IFS Food depuis décembre 2018

