

## Fiche technique

# Extrait de vanille Bourbon sur graines 200

### **1 - DONNEES TECHNIQUES**

*Principaux composants* : Sirop de sucre inverti, glycérine, oléorésine de vanille (produit obtenu par extraction de gousses) naturelles de vanille Bourbon (Planifolia) de Madagascar contenant un minimum de 1.6% de vanilline par kg de gousses et suivi d'une évaporation complète du solvant), graines de vanille épuisées.

### **2 - ORIGINE DES COMPOSANTS**

Sirop de sucre inverti : France  
Glycerine : Allemagne  
Oléorésine de vanille : Madagascar  
Graines de vanille épuisées : Madagascar

**Equivalence en gousses** : 200g/litre

**Aspect** : Liquide épais

**Odeur** : caractéristique

**Couleur** : Marron foncé

**DEGRE BRIX** : [66] ±2

**Densité relative (d20/20)** : [1.310] ±0,050

**DLUO** : 1 an avant ouverture

**Stockage** : dans un endroit frais et sec

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

### **2 – MICROBIOLOGIE**

**Coliformes thermotolérants** : <1,0 10<sup>1</sup> /g

**Levures et moisissures** (dénombrement)[comptage à 25°C (NF V 08-059)] : <1,0 10<sup>1</sup> /g

**Salmonella** (recherche) [rapid'salmonella (BRD 07/11-12/05)] : Absence/25g