



FICHE TECHNIQUE

VANILLINE EXTRA BOURMET

Code produit	CH01009													
Aspect	Poudre cristalline blanc cassé à blanche à l'odeur et au goût vanille													
Solubilité	Soluble dans l'alcool													
Dosage	tbd Note : Le dosage peut varier suivant l'application.													
Propriétés physiques	<table><tr><td>Densité à 20°C :</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Indice de réfraction à 20°C :</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Alcool :</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Point éclair :</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Pureté/Assay:</td><td>> 99,9%</td></tr><tr><td>Humidité/Moisture :</td><td>≤ 0,5%</td></tr></table>		Densité à 20°C :	N/A	Indice de réfraction à 20°C :	N/A	Alcool :	N/A	Point éclair :	N/A	Pureté/Assay:	> 99,9%	Humidité/Moisture :	≤ 0,5%
Densité à 20°C :	N/A													
Indice de réfraction à 20°C :	N/A													
Alcool :	N/A													
Point éclair :	N/A													
Pureté/Assay:	> 99,9%													
Humidité/Moisture :	≤ 0,5%													
Partie aromatisante	Substances aromatisantes													
Partie non aromatisante	Aucun													
Entreposage	Le produit devra être placé dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière, et dans son emballage d'origine. Sous ces conditions l'arôme restera stable pendant 24 mois.													
Recommandation d'étiquetage	Arôme, ou Arôme vanille (selon règlement CE 1334/2008)													
Législation	Conforme au règlement CE 1334/2008 (pour les arômes)													
Biocompatibilité	Ce produit n'est pas biocompatible													

Date de mise à jour :27/02/2025

Note : Arôme alimentaire pour utilisation industrielle. Toute spécification a été rédigée à notre meilleure connaissance à la date indiquée. Il est en fait la responsabilité de l'usager de s'assurer des conditions et possibilités d'usage de l'arôme, en particulier concernant les conditions et régulations requises par la loi. En cas de contestation seulement les textes légaux appropriés, à la date d'établissement de ce document, seront d'application.



VANILLINE EXTRA GOURMET

CODE PRODUIT: CH01009

Sources connues ou déclarées d'allergies ou d'intolérances alimentaires conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.

Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Allergène ou produits dérivés	Présence de l'allergène ou produits dérivés Oui / Non
Céréales contenant du gluten	Non
Crustacés	Non
Œufs	Non
Poissons	Non
Arachides	Non
Soja	Non
Lait	Non
Fruits à coque	Non
Céleri	Non
Moutarde	Non
Graines de sésame	Non
Dioxyde de soufre et sulfites	Non
Lupin	Non
Mollusque	Non

Caractéristiques microbiologiques :

Nos produits sont microbiologiquement stables. Au regard de leur faible charge microbiologique, nous n'effectuons pas d'analyses.

Date de mise à jour: 27/02/2025



VANILLINE EXTRA GOURMET

CODE PRODUIT: CH01009

Substances limitées (Annexe III du Règlement CE 1334/2008)

/

Conformité du conditionnement

Le conditionnement des produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur (notamment aux règlements CE 1935/2004 et UE 2020/1245).

Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) - Directives CE 1829/2003 - CE 1830/2003 - CE 298/2008

Cet arôme ne contient pas d'ingrédients OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM et n'est entré en contact avec aucun OGM durant le processus de fabrication.

Métaux lourds

Ce produit est conforme au règlement (CE) 915/2023 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Traitement ionisant

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et est conforme aux directives CE 1999/2 et CE 1999/3 concernant les denrées alimentaires et les ingrédients alimentaires traités par rayonnements ionisants.

Date de mise à jour: 27/02/2025

Version : 1.2