

VANILLE extrait 250g/L

pour denrées alimentaires

DESCRIPTION DU PRODUIT**Ingrédients :** Eau, Vanille gousse*, Ethanol*

*issus de l'agriculture biologique certifiée.

Concentration : 250g de gousses donnent 1 litre d'extrait.**Description :** Liquide brun.

Odeur et saveur caractéristique de la vanille.

Ne pas consommer pur.**ORIGINE ET CONTRÔLE**

L'extrait de vanille est fabriqué en France dans nos ateliers à partir de gousses de vanille originaire de Madagascar et/ou des Comores. L'éthanol est d'origine Colombie.

Ce produit contient ni OGM, ni additif, ni arôme, et colorant.**Aucun composant ou produit n'a été ionisé.**

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : ECOCERT SAS (F32600 L'Isle-Jourdain)

ALLERGÈNES**Ne contient dans sa composition aucun allergènes majeurs** de la liste suivante : *céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, mollusques, arachides, soja, lait et lactose, noix et fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin.*

Le céleri et la moutarde sont présents dans nos stocks et sur la ligne de fabrication. Une procédure de nettoyage et de manipulation est mise en place afin de limiter la contamination croisée et les traces de ces allergènes.

PARAMÈTRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en éthanol max. : 18°

pH: 4 – 5 ; Brix : 11°

Matière sèche : 4 à 7 %

Hydrosoluble : oui ; Liposoluble : non

Teneur en vanilline en moyenne : 0,10%

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

	Norme : nbr de germes max.	<i>Ces critères restent indicatifs et non stricts, nous pouvons tolérer certains écarts à ces critères tant qu'ils sont moindres, justifiés et que la qualité est globalement jugée satisfaisante quand tous les critères sont pris en compte. Ils n'engagent pas la responsabilité d'Arcadie. Le client doit étudier ses propres tolérances en fonction de l'utilisation qui sera faite du produit.</i>
Flore aérobie mésophile / g	1 000	
Levures, Moisissures /g	10	
<i>E. coli</i> / g	1	
<i>Staphylococcus aureus</i> /g	100	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

STOCKAGE – DURÉE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DDM = Date de Durabilité Minimale garantie de 18 mois minimum

TRACABILITÉ DU PRODUIT

Le produit est défini par deux codes : le numéro de lot et la DDM (Date de Durabilité Minimale), ce qui assure la traçabilité et le suivi de la matière dès son entrée dans l'entreprise jusqu'au produit fini chez le client grâce aux enregistrements internes.