

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pâte vanille Bourbon

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 21846 (100g), 30739A (800g)

Dénomination légale : **Pâte de vanille**

Code douanier : 21069092

Désignation commerciale : Pâte de vanille Bourbon

Photo

Estampille sanitaire/Bio :

Description du produit : Macération hydro-alcoolique de gousses de vanille Bourbon. Puis mélange de l'extrait de vanille Bourbon avec les autres ingrédients.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre inverti*, extrait de vanille Bourbon*, gousse de vanille épuisées*, épaississant : gomme xanthane (*issu de l'agriculture biologique)

Mode d'emploi : Yaourt 1%, crème glacée 1%, pâtisserie-biscuiterie 1%

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 24 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver dans l'emballage d'origine fermé, au sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	293 / 1241 Kcal/kJ
- Matières grasses	0,2g
Dont acides gras saturés	0,001g
- Glucides	62,01g
Dont sucres	56,23g
- Fibres	1,4g
- Protéines	0,19g
- Sel	0,012g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Pâte vanille Bourbon

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	-
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques

Densité	1,00-1,20
---------	-----------

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pâte vanille Bourbon

Indice réfractométrique	50-55°B
Vanilline	0,007-0,04%
Titre alcoométrique	6%volume

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<100 000 UFC/g
Entérobactéries	<100 UFC/g
Levures et moisissures	<2 000 UFC/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Pâte vanille Bourbon

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.