



EAN13: 3274490976313

Mis à jour le : 01/02/2005

Indice de révision: 2

Référence produit: 97631

Nomenclature douanière:

FICHE TECHNIQUE

Extrait naturel de Vanille

DESIGNATION

Extrait naturel de Vanille

COMPOSITION

Eau, extrait de vanille, caramel, épaississant : E415.

LEGISLATION

Conforme à la législation française et européenne en vigueur sur les arômes (directive CEE88/388 transcrite en droit français par le décret 91-366 du 11/04/91 complété par l'arrêté 11/07/1991).

CARACTERISTIQUES

Organoleptiques

Couleur Brun foncé
Aspect Liquide épais
Odeur Caractéristique de la gousse de vanille
Saveur Caractéristique de la vanille

Physicochimie

Densité à 20°C 1.116 +/- 0.005

Microbiologie

Flore totale (UCF/g) 200 *AFNOR NF V 08-051*
Levures (UCF/g) 10 *AFNOR XP V 08-059*
Moississures (UCF/g) 10 *AFNOR XP V 08-059*

CONDITIONNEMENT-STOCKAGE-CONSERVATION

COLISAGE	Contenance UC	UC/carton	Couches/Pal	Colis/couches	Total UC/Pal
	100 cL	6	4	19	456

Traçabilité par n° de lot sur l'UC et le suremballage.

Durée d'utilisation optimale : 36 mois.

Produit à stocker entre +7°C et +20°C dans l'emballage d'origine à l'abri de l'air et de la lumière.

UTILISATION

Toutes utilisations de la vanille en pâtisserie