



## Fiche technique

## VANILLE EN POUDRE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Vanille* Bourbon en poudre <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Les Comores
Valeurs sensorielles :	Aspect : poudre marron/noire Odeur : typique, aromatique, sans odeur particulière Gout : typique, sans goût particulier Consistance : poudreux
Analyse chimique :	Teneur en vaniline : 1.5-2% (HPCL) p-Hydroxybenzaldehyde : 0.10-0.15 % Granulométrie : 500 microns Teneur en eau : 10-15 %
Microbiologie :	Germes totaux : < 3 x 10 <sup>6</sup> KBE/g Levures : < 10 <sup>3</sup> KBE/g Moisissures : < 10 <sup>3</sup> KBE/g Salmonelles: négatif dans 25 g
Aflatoxines :	? B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> : < 4 µg/kg ? B <sub>1</sub> : < 2 µg/kg
Conditionnement :	500 g/1 kg ou 25 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (environ 15 °C)
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire