



ZA LA GUIDE 1
43200 YSSINGEAUX
Tel. 04.71.59.04.78
Mail info.sevarome@nactis.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour **07/11/2017**

VISA Sevarome

Description du produit

Consistance **pâteux** hydrosoluble

Couleur **brun**

Odeur **gousse vanille bourbon**

REFERENCE **PFS0004124**

CODE SAP **ANL012159**

Protocole de dégustation

Lait sucré à 10%

Statut légal

ou : Application réelle

Dénomination **VANILLE Préparation en pâte naturelle aromatisée**

Code douanier **33021090**

Application **glaces, pâtisserie, topping, confiserie** Dosage indicatif (g/kg) **30 à 50**

Composition Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949

additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) et 1129/2011

- Agents d'aromatisation (équivalences éventuelles)

préparation(s) aromatisante(s)

substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)

gousses vanille épuisées broyées

- Solvants - supports :
sucre inverti, dextrose (ex blé)
eau, saccharose

- Substances limitées :

non

- Additifs (*) :
gélifiant : E.415 gomme xanthane
conservateur : E.211 benzoate de sodium

Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

- Autres déclarations :

OGM (Directives 1829 et 1830/2003/CE) : **non**

Allergènes (règlement 1169/2011) : **non**

- Fiche sécurité :

(*) Notion de carry-over (Décret du 7/12/84 et Circulaire 23/08/85)

Additif non déclarable (sauf (1)) dans le produit fini si : l'additif se retrouvant dans le produit fini ne provient que de la matière première employée et n'a aucune influence sur le produit fini. La preuve en incombe au fabricant de l'aliment. L'indication des solvants ou supports (proportion limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'arôme n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant cet arôme.

Analyse physicochimique

N.S. : Non Significatif

				Microbiologie	
pH 20°C	4,20	+/- 0,30		Germes totaux	<3000/g 0/1g
Densité 20°C	1,348	+/- 0,010		Levures /	<500/g ASR
Indice de Réfraction 20 °C		+/- 0,005		Moississures	<500/g Salmonelles 0/25g
Indice polarimétrique 20°C				Coliformes	0 / 1g
% éthanol 20°C				Coliformes fécaux	0 / 1g
% matière sèche	75 - 77%				
			Nutrition		
Métaux lourds	les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008			Protéines	0,1 - 0,15% Fibres 0,6 - 0,7%
Autre				Glucides	75 - 76% Dont sucres 74 - 75%
°BRIX				Lipides	0,5 - 0,7% Acides gras saturés 0,05 - 0,06%
Point éclair (°C)	> 100			Humidité	23 - 25% Sodium 113 mg/kg
				Autres	N.S.
				Kcal / 100 g	310

Conservation

Stockage Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine;

Durée de conservation **12** mois (dans l'emballage d'origine non ouvert) Température stockage **4 à 8 °C**

3 mois après ouverture et correctement fermé Température stockage **4 à 8 °C**

Transport Terrestre, maritime ou aérien. Température de transport

Température ambiante

Quantités nettes : 100 ml, 100 g, 250 ml, 250 g, 500 ml, 500 g, 1 l, 1 kg, 1.250 kg, 4 kg, 5 l, 5 kg, 6 kg, 10 l, 10 kg, 20 l, 20 kg, 22 kg, 25 l, 25 kg, 1 t

Palettisation

Mentions d'étiquetage Réglement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45

Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, gousses de vanille épuisées broyées

Clause de responsabilité

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Tous les renseignements obligatoires ou facultatifs permettant au client de se conformer à la réglementation en vigueur ont été fournis. Par conséquent, le fournisseur se considère déchargé de toute responsabilité en ce qui concerne les infractions découlant de l'utilisation du produit.

Merci de nous préciser si vous souhaitez recevoir les mises à jour de nos fiches techniques lors de modifications mineures.