



FICHE TECHNIQUE 2021/2022  
**GOUSSES DE VANILLE TK**  
**MADAGASCAR**

**Vanille 100% naturelle préparée de manière traditionnelle.**

**Récolte 2021/2022**

DESIGNATION	SPECIFICITES
Variété	Vanilla PLANIFOLIA Vanilla fragans
Appellation	BOURBON
Couleur	UNIFORME BRUNE
Aspect	GOUSSES ENTIERES NON FENDUES ET FENDUES
Ingrédient	100% VANILLE EN GOUSSES
Traitement	ECHAUDAGE/ ETUVAGE/ SECHAGE/ AFFINAGE
Teneur en eau Taux d'humidité	24%-28% (selon état général des récoltes et selon la norme ISO 5565-1 :1999,7.1)
Teneur minimale et maximale en Vanilline	1.6 à 2.2% (selon état général des récoltes et selon la norme ISO 5565-1 :1999,7.1)
Conditions de stockage	Entrepôt à T° stable  A L'ABRI DE LA LUMIERE POSSIBLE PERTE DE POIDS EN COURS DE STOCKAGE EVITER LES CHOCS THERMIQUES
DUO	24 MOIS A LA DATE D'EXPEDITION
ALLERGENES	NON( pas de trace d'allergènes selon directive de l'UE 2003/89/CE)
ALCOOL	NON
IONISATION	NON( conforme au decret 2001-1097)
OGM	NON (conforme avec le règlement et directive CE 1829 et 1830/2003)

PESTICIDE/ENGRAIS	NON (conforme au règlement 299/2008 et directive 90/642)
CONDITIONNEMENT	CARTONS ET PAPIER SULFURISE de 15 Kgs à 33 kgs ou à convenance du client

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES AVANT OUVERTURE :

<b>Flore aérobie mésophile totale</b>	<b>&lt; 1000 UFC/g</b>
<i>Levure et moisissure</i>	<20 UFC/g
<i>Entérobactéries</i>	<10 UFC/g
E.coli.	Absence dans 1g
<b>Salmonelle</b>	<b>Absence dans 1g</b>

*\*Il n'existe pas de critère réglementaire pour ce type de matrice. L'association européenne des épices (ESA) n'a pas émis de critères biologiques et laisse donc aux acheteurs/vendeurs de convenir d'exigences.*

### VALEUR NUTRITIONNELLE (100g) :

<b>Valeur énergétique</b>	<b>603 kj/144kcal</b>
Protéine	3.50%
Glucides	15.2%
Dont sucres	11.6%
Lipides (Esther de glycérol, acide organique)	7.7%
Dont saturés	1.2%
<b>Sodium</b> <b>Soit teneur en sel</b>	<b>17 mg</b> <b>&lt;0.1%</b>

*\*donné à titre indicatif.*

### METAUX LOURDS :

<b>Plomb</b>	<b>&lt; 1 ppm</b>
Arsenic	< 3 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Mercuré	< 1 ppm
<b>Antimoine</b>	<b>&lt; 5 ppm</b>

*\*donné à titre indicatif.*

### Laboratoire d'analyse :

Laboratoire de chimie et de microbiologie du Ministère de l'industrie ,du commerce et l'artisanat.

**Nanisama Antananarivo ,Madagascar.**

**Nous certifions par la présente que nos produits sont propre à la consommation humaine.**

**Agri Business Company,immeuble le premium ,Ankorondrano 101 Antananarivo,Madagascar**