



Nature SAS - 29, rue de Billancourt – 92100 Boulogne Billancourt
Tel: 33 (0) 1 46 04 70 41 - Fax: 33 (0) 1 53 01 29 60 - mail@ nature-sas.fr

Fiche Technique

EDITION : JEUDI 27 MARS 2014- Ref. : FT VANILLE POUDRE.doc – Version 1

POUDRE PURE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

Identification produit

Gousses (*Vanilla planifolia* Andrews) naturelles de vanille Bourbon, originaires de Madagascar, broyées en poudre.

Codes articles :

- 007 – vrac kilo
- 008 – pot de 250 grammes
- 053 – pot de 500 grammes
- 370 – pot de 50 grammes
- 378 – sachet doypack de 180 grammes.

Propriétés Physico-chimiques

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| • Aspect. | Poudre noire/brune. |
| • Teneur en vanilline. | Entre 0,8 et 1,2%. |
| • Humidité. | Approximativement 15%. |
| • Odeur. | Vanillée, notes boisées. |

Caractéristiques

- | | |
|--------------------------|---|
| • DLUO. | 12 mois. |
| • Conditions de stockage | Conteneur hermétique, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité (optimum 10-25°C). |

Législation

Tous les ingrédients de ce produit sont enregistrés sur les inventaires EINECS, TSCA et FEMA.

- | | |
|-------------------|-------------|
| • N° CAS EINECS : | 84650-63-5. |
| • N° COE : | 474n. |
| • Pays d'origine | Madagascar. |

Bactériologie

Produit n'ayant pas subi de traitement de débactérisation.

Toutes ces informations sont communiquées à titre indicatif, et ne sauraient engager notre responsabilité directement ou indirectement. Il appartient au destinataire, préalablement à l'utilisation de ce produit, de vérifier ces données. Le destinataire / réceptionnaire, reste seul juge et décisionnaire quant au fait d'utiliser ou non ce produit, en particulier lorsque celui-ci est destiné, directement ou indirectement, dans un cadre industriel ou d'essais et expérimentation, à être ingéré par des personnes humaines.