



Sucre vanillé à l'extrait de vanille GLACIER Vanilla sugar with vanilla extract GLACIER

Dénomination légale de vente conformément au code des usages pour les extraits de vanille et les produits de flaveur vanille à usage ménager :

Legal designation of sale in accordance with to the code of practice for vanilla extracts and vanilla flavour products for household use:

Sucre vanillé Vanilla sugar

Définition générale : General definition:

Législation JAPON :

JAPAN legislation Législation US:

Fabriqué à partir de gousses de vanille de Madagascar Made from Madagascar vanilla beans

Ingrédients : Sucre, Extrait de vanille, Anti-agglomérant : Amidon de maïs Ingredients: Sugar, Vanilla extract, Anti-caking agent: Corn starch

Conformité à la législation : Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 ses amendements successifs. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter. Compliance with legislation: The product corresponds to the regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments. For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.

US legislation	□No ⊠ Yes	
Pour denrées alimentaires. For f	ood	
9	ans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et s nex II of 1169/2011 EC regulation and his succe	
Présence volontaire : Intentional presence	⊠Non □Oui ⊠ <i>No</i> □ Yes	

□Non ⊠Oui □No

Le risque allergène par contamination croisée dans le produit est maîtrisé via l'HACCP et/ou n'est pas significatif. The allergen cross contamination risk of the material is under control by HACCP and/or is not significant.

Emballage et conditionnement / Packaging :

Carton de 6 boites de 1 Kg Cardboard box containing 6 boxes 1 Kg each	(EAN 13 de l'UVC 3660152202010)
Carton de 6 boites de 500g Cardboard box containing 6 boxes 500g each	(EAN 13 de l'UVC 3660152530057)
Carton de 6 boites de 250g Cardboard box containing 6 boxes 250g each	(EAN 13 de l'UVC 3660152530052)







Spécifications techniques / Technical specifications :

Aspect / Aspect

Couleur / Colour

Poudre / Powder

Organoleptique / Organoleptic

Organoleptique / Organoleptic

OGM / GMO:

Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionisation / Ionization:

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées. This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation

Contaminants / Contaminants :

Conforme aux règlements 1881/2006 CE du 19/12/06 et 629/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires .

Compliant with regulation 1881/20006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Conforme au règlement 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/20006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products

Microbiologie / Microbiology:

Mésophiles Aérobies/1g	Total plate Count / 1g	< 10 000	AFNOR NF V.08.051
Salmonelles dans 25g	Salmonella in 25 g	Absence	AFNOR NF V.08.052
Moisissures/1g	Mould / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Levures/1g	Yeast / 1 g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries / 1g	Enterobacteries / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.050
Staphylococcus Aureus / 1g	Staphylococcus Aureus / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.057-1
Escherichia Coli / 1g	Escherichia Coli / 1 g	Absence	AFNOR NF V.08.053

DLUO et Conservation / Shelf life and storage :

36 mois, mais après ce délai, le produit peut être utilisé sous contrôle.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

36 months, but after this time, the product can be used under control.

Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging

Avoid important and repeated thermal shocks

Enregistrement : 13 Décembre 2014 Version : 06 Impression : 22 décembre 2014

Issued Version Printed

Sucre vanillé GLACIER

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à La date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche.

Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, d'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document a été rédigé avec des moyens informatiques, est valide sans signature et remplace les versions précédentes.

Information presented herein has been compiled from sources considered to be dependable and is accurate and reliable to the best of our knowledge and belief.

Since conditions of use of this information or use of material supplied by use are not under our control, we disclaim all warranties, whether express or implied, including without limitation any warranty of merchantability or fitness for any particular purpose. This document, made by computer, is valid without signature and replaces all previous specifications

