

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>GOLGEMMA S.A</b><br><i>Huiles Essentielles</i><br>Route de FA<br>11260 ESPERAZA<br>France<br><br> <b>33 (0).468.741.789</b><br> <b>33 (0).468.741.579</b><br> <b>info@golgemma.com</b> | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br>Plante & Epice<br><br><b>VANILLE GOUSSE BOURBON<br/>GOURMET MADAGASCAR BIO</b><br><br><i>Vanilla fragrans L.</i> | Nombre de pages : 2<br>Date de création : <b>02/11/2003</b><br>Date de révision : <b>16/09/2009</b> |
|   |  | <b>FT PB938N</b><br>Version 03.00   |

Produit agro-alimentaire issu de l'Agriculture Biologique certifié par ECOCERT SAS F-32600

NOP certified by ECOCERT SA F-32600

Produit contrôlé et garanti à la marque BIO EQUITABLE par ECOCERT SAS F-32600

Cette substance ne contient ni OGM, ni additif, ni arôme ajouté et aucun de ses composants n'a été ionisé.

## MODE D'OBTENTION

Obtenu par échaudage, étuvage et séchage au soleil de gousses saines de :

*Vanilla fragrans L.*

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur : **Douce, de pruneaux, de banane, vanillée**

Apparence : **Gousse**

Couleur : **Uniforme brun foncé à rougeâtre**

## CLASSIFICATION QUALITATIVE DE LA VANILLE EN GOUSSES (NF V 32-085)

Cette vanille en gousses peut correspondre à :

- CATEGORIE 1 (A1: Non fendue)

*Gousses entières saines, souples et pleines, de flaveur caractéristique et de couleur uniforme brun foncé ou rougeâtre sans autre tache ou rague que la marque.*

*Teneur maximale en eau : 38%.*

- CATEGORIE 2 (A2: Non fendue)

*Gousses entières saines, souples et pleines, de flaveur caractéristique et de couleur uniforme brun foncé ou rougeâtre et pouvant présenter quelques taches ou ragues dont la longueur totale ne dépasse pas le tiers de la longueur de la gousse.*

*Teneur maximale en eau : 38%.*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau : **24 à 38% (perte à 105°C)**

*NB : la teneur en humidité décroît progressivement*

## PRINCIPAUX COMPOSANTS

**Acide p-hydroxybenzoïque (<= 0,05%)**

**Acide vanillique (<= 0,20%)**

**Aldéhyde p-hydroxybenzoïque (<= 0,20%)**

**Vanilline (1,00 à 2,80%)**

---

**LÉGISLATION**

---

**SNC, Substance Naturelle Complexe (100% pure et naturelle)**

N°CAS TSCA : 8024-06-4  
N°CAS EINECS : 84650-63-5  
N°EINECS : 283-521-8  
N°FEMA : 3104  
N°FDA : 182.10  
N°CoE: : 474n  
FCC : -  
RIFM : X  
FMA : -  
AFNOR : -  
INCI : VANILLA PLANIFOLIA FRUIT

---

**INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES**

---

**IDENTIFICATION DES DANGERS**

Non réglementé

**R\_PHRASE** Non réglementé

**S\_PHRASE** Non réglementé

**CLASSIFICATION SUBSTANCE CMR ( CANCÉROGÈNE, MUTAGÈNE, TOXIQUE POUR LA REPRODUCTION)**

**Non réglementé**

---

**MANIPULATION, STOCKAGE ET D.L.U.O**

---

Conserver de préférence, dans des containers fermés bien pleins, à l'abri de l'air, de la lumière et à température stable et modérée.  
Manipuler dans un local bien aéré à l'abri de toute source d'ignition et de chaleur.

**D.L.U : 5 ans à compter de la date de fabrication**

---

**TRANSPORT**

---

**Non réglementé**

Code tarif douanier : 0905 00 00 00

---

Contact : **M. HERNANDEZ Freddy**

Cette fiche a été actualisée le 16/09/2009

---

Nombre de pages : 2

Date d'impression : 16/09/2009

Fin du document