

SUCRE VANILLE 10 %

Poudre de couleur brun jaune, d'odeur et de saveur caractéristiques de la vanille, résultant du mélange de saccharose et d'extrait de vanille correspondant à une mise en oeuvre d'au moins 10g de gousses de vanille pour 100g de produit fini tel que vendu.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Lipides	0.01 %	Extraction Soxhlet
Protéines	0.03 %	Azote Kjeldhal Nx6.25
Hydrates de carbone	98.60%	
Sodium	0.27 mg/100g	Spectrométrie flamme
Calcium	0.25 mg/100g	Absorption atomique
Potassium	25.11 mg/100g	Spectrométrie flamme
Plomb	10 mg/kg	Absorption atomique
Arsenic	3 mg/kg	Absorption atomique
Mercuré	1 mg/kg	Absorption atomique
Cadmium	1 mg/kg	Absorption atomique
Valeur calorique Kcal/100 G	395	
Equivalence en gousses	100 g/Kg	

Caractéristiques microbiologique

Mésophiles Aérobie à 30°C	10.000 germes par gramme au maximum
Coliformes à 30° C	10 germes par gramme au maximum
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	10 germes par gramme au maximum
Moisissures	10 germes par gramme au maximum
Levures	10 germes par gramme au maximum
Salmonelles dans 25g (AFNOR)	absence dans 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 KG net.
 Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 Péréemption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1980A

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.