



SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 04/10/2024 par MCL

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Fiche Technique

VANILLE BOURBON ABSOLUE

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: VANILLE BOURBON ABSOLUE

DESCRIPTION

<i>NOM INCI :</i>	VANILLA PLANIFOLIA BEAN EXTRACT
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	Extraction au cyclohexane et acétate d'éthyle des gousses de vanille Bourbon Madagascar (Vanilla planifolia), puis lavage alcoolique suivi d'une distillation
<i>ETIQUETAGE CONSEILLE :</i>	"Extrait de vanille Bourbon Madagascar" ou "Arôme naturel de vanille" ou "Arôme vanille" ou "Arôme"
<i>NOM BOTANIQUE :</i>	Vanilla planifolia
<i>QUALITE :</i>	100% Pure et Naturelle
<i>Composition :</i>	Peut contenir : Anisyl alcohol < 0.20% (composant présent naturellement dans les gousses de vanille)
<i>ORIGINE PRODUIT :</i>	Sur demande, selon les lots

DONNEES ANALYTIQUES

<i>Couleur :</i>	Brun
<i>Odeur :</i>	Caractéristique de la vanille
<i>Apparence :</i>	Pâteux, opaque et visqueux
<i>Point éclair :</i>	> 70°C
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	NA
<i>Densité relative (d20/20) :</i>	NA
<i>Solubilité(s) :</i>	NON LIPOSOLUBLE
<i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>	ND
<i>INDICE DE PEROXYDES (mmol/O2) :</i>	Sur demande - si applicable
<i>POINT DE FUSION :</i>	ND
<i>DENSITE SPECIFIQUE (25°C g/cm3) :</i>	ND

DONNEES REGLEMENTAIRES

<i>ALIMENTARITE :</i>	Selon les lots, sur demande
<i>INFORMATION ETHIQUE :</i>	KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande)
<i>TERPENOIDES :</i>	Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
<i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>	Peut contenir : Ethanol < 1 %
<i>SOLVANTS (%) :</i>	/
<i>ANTIOXYDANTS :</i>	/
<i>ADDITIFS :</i>	/
<i>% carbones renouvelable :</i>	100%

VANILLE BOURBON ABSOLUE

DONNEES TECHNIQUES

DUREE DE VIE : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.
Conditions de conservation : A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur
EQUIVALENCE EN GOUSSES : 1 kg de produit équivaut à 12.5 kg de gousses de vanille Bourbon Madagascar
DATE DE REVISION : 04/10/2024
TENEUR EN VANILLINE : > 8%

TRANSPORT - MANUTENTION

CONDITIONS DE DEPOTAGE : Chauffer au bain-marie et homogénéiser avant emploi

LEGISLATION :

TARIF DOUANIER / HS CODE : 3301909000
EINECS : 617-022-7 / 283-521-8
REACH registration : EXEMPTED (low tonnage < 1T/y)
FEMA : 3105
COE : 474
AUTRES CAS : 84650-63-5
C.A.S : 8024-06-4