



SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 23/09/2024 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 OLEORESINE 28.5X Madagascar BIO

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: VANILLE OLEORESINE 28.5X Madagascar BIO

DESCRIPTION

<i>NOM INCI :</i>	VANILLA PLANIFOLIA BEAN EXTRACT
<i>QUALITE :</i>	100% Naturelle
<i>ORIGINE PRODUIT :</i>	Sur demande, selon les lots
<i>NOM BOTANIQUE :</i>	Vanilla planifolia
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	Extraction hydro alcoolique des gousses de vanille Bourbon Madagascar (Vanilla planifolia). Elimination du solvant et déshuilage
<i>CERTIFICATION BIOLOGIQUE :</i>	Matière première certifiée par ECOCERT selon le référentiel AB (FR BIO 01)

DONNEES ANALYTIQUES

<i>Apparence :</i>	Pâteuse, opaque et visqueuse
<i>Couleur :</i>	Brun à brun foncé
<i>Odeur :</i>	Caractéristique de la vanille
<i>Point éclair :</i>	> 60°C
<i>BRIX 20°C :</i>	>=79.0
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	ND
<i>Densité relative (d20/20) :</i>	ND
<i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>	ND
<i>Solubilité(s) :</i>	Insoluble dans l'eau
<i>INDICE DE PEROXYDES (mmol/O2) :</i>	Sur demande - si applicable
<i>POINT DE FUSION :</i>	ND
<i>VALEUR ACIDE (mg KOH/g) :</i>	ND

DONNEES REGLEMENTAIRES

<i>ADDITIFS :</i>	/
<i>INFORMATION ETHIQUE :</i>	KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande)
<i>TERPENOIDES :</i>	Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
<i>ALIMENTARITE :</i>	OUI
<i>ANTIOXYDANTS :</i>	/
<i>CONSERVATEUR :</i>	/
<i>SOLVANTS (%) :</i>	/
<i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>	Contient (techniquement inévitable) résidus d'Ethanol <1%

DONNEES TECHNIQUES

DUREE DE VIE : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

VANILLE OLEORESINE 28.5X Madagascar BIO

Conditions de conservation : Stocker les produits dans des emballages parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

TENEUR EN VANILLINE : Entre 2 et 5% Max.

DATE DE REVISION : 23/09/2024

EQUIVALENCE EN GOUSSES : 1 kg de produit équivaut à 2.85 kg de gousses de vanille Madagascar 4+5

LEGISLATION :

CAS EINECS : 84650-63-5

EINECS : 283-521-8

REACH registration : Low tonnage exemption <1T/year

TARIF DOUANIER / HS CODE : 1302190500

C.A.S : 8024-06-4