

FICHE DE TECHNIQUE DE VANILLE

VANILLE NOIRE GOURMET

1. Identification du produit

Nom du produit : Vanille Noire Gourmet
Nom botanique : *Vanilla planifolia* Andrews
Origine : Madagascar
Catégorie : Vanille naturelle – Qualité supérieure
Partie utilisée : Gousse entière séchée et affinée
Type : Fendue ou non fendue



2. Description du produit

La vanille noire gourmet de Madagascar est la qualité la plus recherchée pour son taux d'humidité élevé, sa brillance et son arôme exceptionnellement riche. Elle est destinée à la haute gastronomie, aux pâtisseries fines et à la transformation artisanale (extraits, rhums arrangés, confiseries).

Aspect : Gousses entières, charnues, souples et brillantes

Couleur : Brun foncé à noir luisant

Odeur : Arôme puissant, floral et sucré

Goût : Doux, rond, long en bouche

Texture : Huileuse, souple, non cassante

3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Valeur typique	Méthode d'analyse
Teneur en humidité	30 – 36 %	AOAC 925.10
Vanilline naturelle	1,6 – 2,2 %	HPLC
Cendres totales	≤ 6 %	AOAC 923.03
Matières volatiles totales	25 – 35 %	ISO 5565-2
pH	5,5 – 6,5	Potentiométrie
Matières insolubles	≤ 1 %	AOAC 930.09
Graisses totales	10 – 15 %	Extraction Soxhlet
Fibres alimentaires	8 – 15 %	AOAC 985.29
Protéines brutes	3 – 5 %	Kjeldahl
Glucides totaux	45 – 55 %	Calcul par différence

4. Caractéristiques microbiologique

Paramètre	Valeur maximale admise	Méthode / Référence
Germes aérobies mésophiles	$\leq 1 \times 10^5$ UFC/g	ISO 4833-1
Levures et moisissures	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g	ISO 21527-2
Coliformes totaux	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g	ISO 4832
Escherichia coli	Absence / g	ISO 16649-2
Salmonella spp.	Absence / 25 g	ISO 6579-1
Staphylococcus aureus	$\leq 1 \times 10^2$ UFC/g	ISO 6888-1
Bacillus cereus	$\leq 1 \times 10^3$ UFC/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	Absence / 25 g	ISO 11290-1
Pesticides	Absence / g	CG – MS/MS

5. Métaux lourds

Paramètre	Limite maximale (mg/kg)	Méthode / Référence
Plomb (Pb)	$\leq 0,10$ mg/kg	ICP-MS / AOAC 999.10
Cadmium (Cd)	$\leq 0,05$ mg/kg	ICP-MS / AOAC 999.10
Mercure (Hg)	$\leq 0,02$ mg/kg	AAS / AOAC 977.15

Conformité : Règlement (CE) n° 1881/2006 et Codex Alimentarius pour les produits d'origine végétale.

6. Utilisation

Aromatisant de plats cuisinés ou utilisation en pâtisserie et glace.

7. Conditionnement

Bottes de 1 kg liés à la main

Sachets sous vide (1 à 5 kg)

Cartons doublés de sacs polyéthylène (10 à 25 kg)

Étiquetage : Nom du produit, origine, poids net, lot, date de conditionnement, DLUO

En petit conditionnement : possible, nous consulter.

8. Stockage et durée de vie

Température : 15 °C à 25 °C

Humidité relative : < 65 %

Durée de conservation : 24 mois

Conditions : À l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs

9. Traçabilité et certifications

Origine garantie : Madagascar

Conforme aux normes ISO 5565-1 & 2

Traçabilité complète du producteur au lot d'export

Certifications disponibles :

- **BIO (Ecocert)**
- **UEBT / Rainforest Alliance (Ecocert)**
- **Fair Trade (Flocert)**