

VANILLINE

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre cristalline blanche à légèrement blanc cassé.
Aspects organoleptiques	Odeur / Goût : Note typique de vanille
Origine	Synthétique (synthèse chimique)
Description chimique	4-Hydroxy-3- Methoxybenzaldehyde Formule brute : C ₈ H ₈ O ₃ Poids moléculaire : 152,15 g/mol Niveau de pureté minimal : 99,95 %

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> - Pouvoir aromatique 40 à 50 fois supérieur à celui de la vanille mais cependant moins fin. - - Aromatise les préparations alimentaires et en particuliers desserts, confiseries, pâtisseries, boissons sucrées, chocolatéés, liqueurs, sirop de fruits - - Introduite : soit en pré-dispersion avec d'autres poudres soit sous forme de composition liquide le plus tôt possible dans le process de fabrication ce qui permet une meilleure aromatisation du produit fini Produit non hygroscopique, chauffée à l'air, elle se décompose en donnant beaucoup de pyrocatechine - A l'air humide, la vanilline s'oxyde lentement en se transformant en acide vanillique - Pour une utilisation dans la préparation des aliments

MODE D'EMPLOI / DOSAGE	
DOMAINES D'APPLICATIONS	DOSES CONSEILLÉES
Confiserie	0,3 à 0,5 %
Chocolats plaques, couverture, fourrage	15 à 25 g pour 100 kg de produit fini
Sucre vanilliné	> 0,7%
Biscuiterie sèche, biscuiterie aux œufs	20 à 50 g / 100 kg de pâte
Produits laitiers	5 g pour 100 Kg de produit fini
Aliments animaux	50g/100Kg

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.398

Version 2

MàJ: 21/08/2018

Page 1 sur 3

SPÉCIFICATIONS	
<u>Spécifications Physico-Chimiques</u>	
Couleur (solution dans l'éthanol)	< 35 Hazen
Point de fusion	81,0 – 83,0 °C
Cendres sulfatées	< 0,05 %
Perte au séchage (humidité)	< 0,06 %
<u>Métaux lourds</u>	
- Plomb	< 10 ppm
- Arsenic	< 0.1 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Germes totaux	< 1000 ufc/g
Moisissures et levures	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grammes
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Absence dans 25 grammes
<i>E. Coli</i>	Absence dans 10 grammes
<i>Produit conforme aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.</i>	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	<3 Kcal / <15 KJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
- Sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Minéraux	< 0.05%

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.398
Version 2
MàJ: 21/08/2018
Page 2 sur 3

ALLERGÈNES	
	Présence
Arachides et produits à base d'arachides	
Céleris et produits à base de céleri	
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	
Crustacés et produits à bases de crustacés	
Fruits à coque et produits dérivés	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Mollusques et produits à base de mollusques	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Lait et produits à base de lait	
Lupin et produits à base de lupins	
Œufs et produits à base d'œufs	
Poissons et produits à base de poissons	
Soja et produits à base de soja	
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10 mg/kg	

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Casher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Boîte plastique de 1 Kg net – Caisse carton de 25 Kg net
Conditions de conservation	Stocker hermétiquement fermé, dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Éviter la contamination par tout produit aromatique ainsi que l'utilisation de récipients en fer, en acier ou en aluminium (et ses alliages).
Durée de vie	5 ans minimum en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 1 Kg ⇒ 2201A 25 Kg ⇒ 2225K

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

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.398

Version 2

MàJ: 21/08/2018

Page 3 sur 3