	FT-FR-0513		Fiche Technique Gousse de vanille				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	28/11/2022	Date de révision :	17/04/2023	

Gousse de vanille

Produit :	Vanille gourmet 14-18 cm
Composition :	Vanille en gousse non fendu planifolia
Description :	<p>La vanille Bourbon de Madagascar est la vanille la plus répandue dans le monde. Madagascar est le premier producteur mondial de vanille issu de l'orchidée <i>Vanilla planifolia</i> avec 80 % (soit 2000 tonnes) de la production mondiale.</p> <p>La région de SAVA produit à elle seule 85% de la production de malgache. Nous avons choisi la région de Ankify qui est la troisième zone de production malgache et qui permet d'être moins confronté à la volatilité du marché et aux vols. Ankify est une région qui abrite dans sa forêt luxuriante plus de 80 % de la production de fève de cacao de Madagascar.</p> <p>La volonté des agriculteurs à vouloir développer un agriculteur différenciant avec l'aide de l'ONU a permis à Madagascar d'acquérir de nouvelles zones de production de vanille et de couvrir le pays d'un risque climatique cyclonique.</p> <p>La vanille est issue de la récolte 2020-2021. La vanille a été collectée sur le secteur de Ankify sur le territoire de 15 familles rassemblées par le chef de district</p> <p>La collecte a été faite entre Juin et Septembre 2021 en 8 lots de 900 kg. Les gousses ont été échaudées, étuvées, séchées puis affinées. La préparation a été faite de façon traditionnelle par un spécialiste de la vanille Bio durant 5 mois et affiné durant 9 mois.</p> <p>Notre vanille rendue est la qualité dite « gourmet » idéale au marché de l'extraction et de l'industrie agro-alimentaire.</p>
Région :	Ankify
Origine des plants :	Vanilla
Affinage :	> 8 mois
Conditionnement :	25 kg carton Polyéthylène
Emballage :	Polyamide
Couleur :	Marron foncé
Saveurs :	Boisées, Chocolatées,
DDM :	24 mois


Analyse HPLC

Taux de vanilline :	> 15% < 25%
Taux d'humidité :	> 1,4

Allergènes

Selon directives 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 1169/2011 :	Aucun
--	-------

Rédacteur / Date: 28/11/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 17/04/2023	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 17/03/2023	Salma LAHJOUJI
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

	FT-FR-0513		Fiche Technique Gousse de vanille				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	28/11/2022	Date de révision :	17/04/2023	

Autres

Ionisation :	Non ionisé : directive 1999/2/CE
OGM :	Sans ingrédients génétiquement modifiés : règlement CE1829/2003 et 1830/2003.

Stockage et Applications

Conditions de stockage :	Dans un endroit sec (humidité relative : 70%) et au frais (15°C max)

Caractéristique microbiologique

Flore Totale UFC/gr :	< 300 000
Salmonelle UFC/25g :	Absence
Listéria monocytogenes UFC/g	Absence
Bacillus cereus UFC/g	/
Levures UFC/g	/
Staphylocoques coagulase + UFC/g	/
Levures/Moisissures UFC/g	< 100
Entérobactéries UFC/g	/
Coliformes UFC/g	< 100
E.coli UFC/g	< 10
ASR 46°C	< 30
Moisissures UFC/g	/

Service qualité

Responsable qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 21
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante administration des ventes :	Mme Dounia GUENANI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	commande@premium-trading.fr

Rédacteur / Date: 28/11/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 17/04/2023	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 17/03/2023	Salma LAHJOUJI
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

SAS PREMIUM TRADING