



AgroForest 59 rue Franklin 69002 LYON	VANILLE BOURBON EN GOUSSES ROUGE EUR 250 gr	FT_0012
		Date de révision : 18/06/2021
		Version 01 page 1/1

1) DESCRIPTION

Vanille Bourbon biologique certifiée by Ecocert FR-BIO-01

Nom botanique : *Vanilla planifolia*

Ingrédients : 100% vanille biologique

Origin : Madagascar

local name : lavanila

2) ORIGINE ET RECOLTE

La vanille AgroForest est récoltée entre juin et juillet par plus de 4 135 petits producteurs, propriétaires de leurs parcelles. Ils sont répartis en 18 associations de producteurs au sein de 5 régions (Sava, Diana, Sofia, Analanjirofo, Vatovavy Fitovinany). (voir le plan ci après)

3) PRODUCTION ANNUELLE

Estimation de la campagne 2020 en vanille biologique : 100 T pour 3 400 Ha. Les gousses de vanille sont échaudées, fermentées et séchées. (Température supérieure à 40°C)

4) QUALITE ET COMPOSITION

QUALITE	COULEUR	LONGUEUR	HUMIDITE	VANILLINE	GOUSSE
Rouge Europe	Brun	Longue : > 13 cm	25-30%	[1.6%-1.7%]	Non fendue

5) CONDITIONNEMENT

Sachet de 250gr sous vide (colis de 100 sachets = 25kg)

6) CONSERVATION ET STOCKAGE

DDM à production : 24 mois si stockée dans l'emballage d'origine dans un endroit propre et sec, tenu à l'écart de la lumière et de la chaleur. Température de stockage : 15°C-20°C



7) DONNEES MICROBIOLOGIQUES & METAUX LOURDS

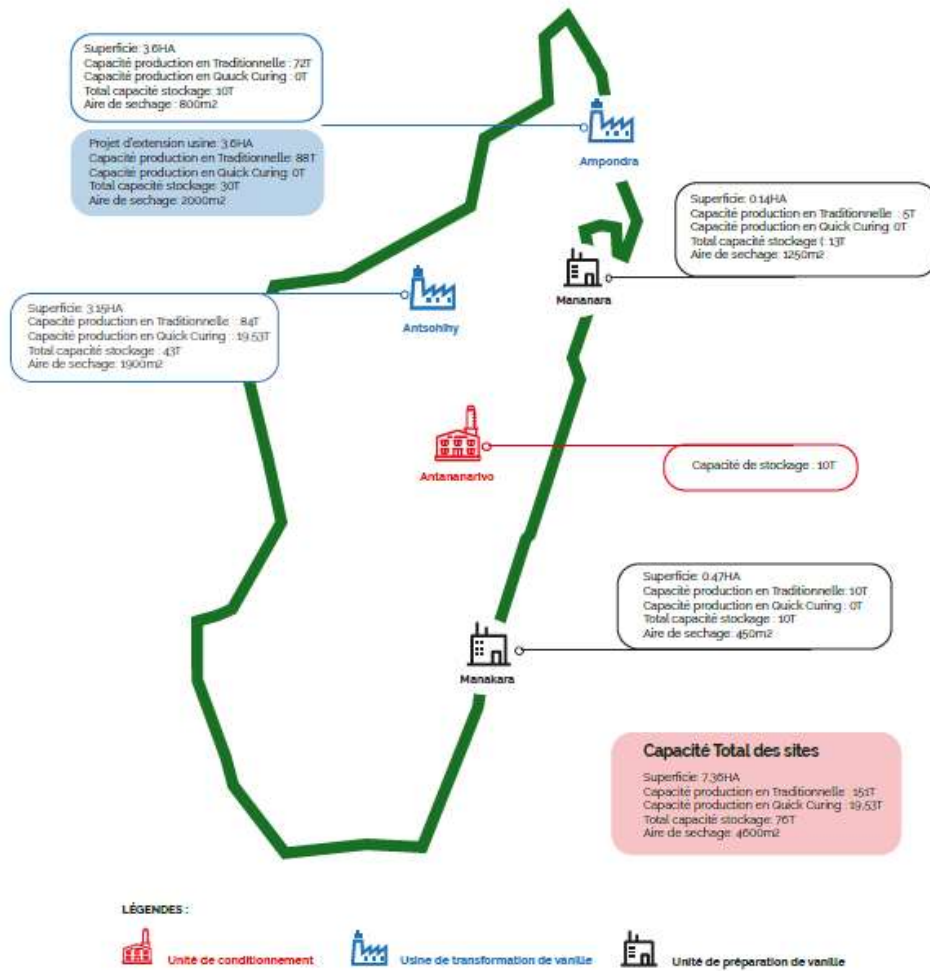
Humidité	Selon la qualité
Moisissures	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 100 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Salmonelle	Absence/25g
Plomb	< 0.30 mg/kg
Cadmium	< 0.30 mg/kg
Mercure	< 0.02 mg/kg

ALLERGENES (Regl. UE n° 1169/2011 consolidé) : Absence



8) ZONES DE PRODUCTION ET TRAITEMENT

1. UNITES DE TRAITEMENT & CONDITIONNEMENT



2. ZONES DE PRODUCTION (= zones grisées)

