

	<b>FT-FR-0513</b>		<b>Fiche Technique Gousse de vanille</b>				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

<b>Produit :</b>	Vanille gourmet 14-18 cm
<b>Composition :</b>	Vanille en gousse non fendu planifolia
<b>Description :</b>	<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'acquiescer de nouvelle zone 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 dit « gourmet » idéale au marché de l'extraction et de l'industrie agro-alimentaire.</p>
<b>Région :</b>	Ankify
<b>Origine des plants :</b>	Vanilla
<b>Affinage :</b>	> 8 mois
<b>Conditionnement :</b>	25 kg carton Polyéthylène
<b>Emballage :</b>	Polyamide
<b>Couleur :</b>	Marron foncé
<b>Saveurs :</b>	Boisées, Chocolatées,
<b>DDM :</b>	24 mois

### Analyse HPLC

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

### Allergènes

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

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

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

### Autres

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

### Stockage et Applications

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

### Caractéristique microbiologique

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

### Service qualité

<b>Responsable qualité :</b>	Mlle Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone :</b>	01 81 85 07 21
<b>E-mail :</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

### Service commandes

<b>Assistante administration des ventes :</b>	Mme Dounia GUENANI
<b>Téléphone :</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail :</b>	<a href="mailto:commande@premium-trading.fr">commande@premium-trading.fr</a>

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

#### SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France  
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)  
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523