



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Arôme naturel de vanille

Descriptif produit : Colis de 6 flacons

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 6.000 Flacon de 1.340 kg

Liste des ingrédients : Sirop de sucre inverti, Caramel aromatique, Extrait de vanille Bourbon (4%): préparation aromatisante et substances aromatisantes naturelles .

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Extrait de vanille Bourbon	Madagascar

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

N° d'agrément : FR 60 175 001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 33021090 - Mélanges de substances odoriférantes et mélanges, y.c. les solutions alcooliques, à base d'une ou de plusieurs de ces substances, des types utilisés comme matières de base pour les industries alimentaires

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Verser quelques gouttes dans la préparation en cours pour la parfumer et la colorer (brun à jaune, selon la concentration). Prévoir 5 à 15 g /kg de masse ou liquide à parfumer. Idéal pour aromatiser des glaces, crèmes, entremets, mousses, appareils à biscuits, crèmes et gâteaux de céréales. Peut être utilisé dans les sauces salées d'accompagnement des viandes blanches, poissons et fruits de mer, pour apporter une touche exotique. Rendement : Flacon de 1 L 5 à 15 g par kg de masse. Soit de 66 à 200 kg de préparation à aromatiser.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	168.84	0	126	Flacon	21		
Palette	506.52	529.2	378	Flacon	63	1200x800x1160	
Litre	1.32	0	1	Flacon			
Colis	8.04	8.4	6	Flacon		245x165x335	13162050012199
Flacon	1.34	1.4	1	Flacon			3162050012192
Pièce	1.34	0	1	Flacon			

Volume (litre) : 1