

Extrait de vanille bourbon avec grains en bouteille 500 g SEBALCE

Article : 178920



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 :** Extrait de Vanille Bourbon avec grains de vanille - Extrait pour denrées alimentaires.
- Descriptif produit :** Avec grains de vanille. Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre inverti, sirop de glucose, eau, propylène glycol, préparations aromatisantes, 2,0% grains de vanille, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre inverti	France, Ukraine
Sirop de glucose	Union Europ.
eau	France
Propylène glycol	Union Europ.
Préparations aromatisantes	Madagascar
Grains de vanille	Madagascar
Epaississant (gomme xanthane)	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	75 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	187 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	75 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 500g. 5 à 15 g par kg de masse. Soit de 33 à 100 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							
1,228	289	0.3	0.3	70	70		0.1	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.33

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
Colis	3	3.42	6	Bouteille		235x157x200	3506170013286
Couche	75	0	150	Bouteille	25		
Palette	600	709.6	1200	Bouteille	200	1200x800x1750	3506170013293
Bouteille	0.5	0.55	1	Bouteille			3506170013279
Pièce	0.5	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1