

**VANILLA ORGANIC ABSOLUTE****N9955****FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**

Natural extract obtained by extraction exclusively from dried cultivated vanilla beans (*Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews (Syn *Vanilla fragrans* Ames)). \*

Country of gathering : **MADAGASCAR**  
Country of manufacturing : **FRANCE**

Kosher : Yes \*

ORGANIC (reg.834/2007/EC) : Yes \*

USDA-NOP (7 CFR Part 205) : Yes \*

**ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA**

Flavour and odour : balsamic vanilla family / rum, toffee, pod  
Appearance : red brown, heterogeneous paste.  
Warm-up and homogenize before use.

HPLC (ISTD) vanillin : 3-15% \*

Vanilla beans equivalent : 5kg of vanilla beans for 1kg of absolute

Solubility (>60°C) : soluble 10% w/w in ethanol 96%

Residual solvent (Head space) : ethanol < 5%

**LEGISLATION****• Inventories:**

N° CAS TSCA, AICS, DSL, IECSC, ISHL, KECI, NZIoC, PICCS, TCSI : 8024-06-4 \*

N° CAS EINECS : 84650-63-5

N° EC : 283-521-8

**• for perfumery and cosmetic uses:**

**INCI name (CosIng and PCPC):** 100% VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT \*

China: INCI listed in IECIC 30 June 2014 \*

**• for food use:**

N° FEMA: 3105 N° FDA: 182.20 N° COE: 474

EC REGULATION 1334/2008 :

Ingredients : flavouring preparation

Restricted components in foodstuffs : -

**SHELF LIFE AND STORAGE, PACKAGING**

Shelf life : 24 months, stored at a temperature < 25°C, in closed original containers and protected from air and light.

Flash point : >100°C (closed cup)

All our packaging are approved for food contact.

**Product for industrial use only, do not ingest as such**

\* Amended data compared with our previous version

**Issue date: 27/03/2018 – Version 4**

*This data sheet is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential.*

*The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.*

**VANILLA ORGANIC ABSOLUTE****N9955****POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE****IDENTIFICATION**

Extrait naturel obtenu par extraction exclusivement à partir de gousses de vanille cultivées séchées (*Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews (Syn *Vanilla fragrans* Ames)). \*

Pays de récolte : MADAGASCAR  
Pays de fabrication : FRANCE

Casher : Oui \*

Biologique (reg.834/2007/EC) : Oui \*

USDA-NOP (7 CFR Part 205) : Oui \*

**DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES**

Saveur et odeur : famille vanille balsamique / rhum, caramel, gousse  
Apparence : brun rouge, pâte hétérogène.  
Chauffer et homogénéiser avant utilisation.

HPLC (ISTD) vanilline : 3-15% \*

Equivalence gousses de vanille : 5kg de gousses de vanille pour 1kg d'absolue

Solubilité (>60°C) : soluble 10% p/p dans l'éthanol 96%

Solvant résiduel (Head space) : ethanol < 5%

**LEGISLATION****Inventaires:**

N° CAS TSCA, AICS, DSL, IECSC, ISHL, KECI, NZIoC, PICCS, TCSI : 8024-06-4 \*

N° CAS EINECS : 84650-63-5

N° CE : 283-521-8

**Pour usage parfumerie et cosmétique:**

**Nom INCI (CosIng et PCPC):** 100% VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT \*

Chine: INCI listé sur IECIC 30 Juin 2014 \*

**Pour usage alimentaire:**

N° FEMA: 3105 N° FDA: 182.20 N° COE: 474

Règlement CE 1334/2008 :  
Liste des ingrédients : préparation aromatisante

Composants limités dans les denrées alim : -

**DUREE DE VIE ET STOCKAGE, PACKAGING**

Durée de vie : 24 mois, stocké à une température <25°C, dans les récipients d'origine fermés et protégés de l'air et de la lumière

Point éclair : >100°C (coupe fermée)

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire.

**A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état**

\*Données modifiées par rapport à la version précédente

**Date: 27/03/2018 – Version 4**

Ces informations sont complétées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de déclinier toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.