BIOLANDES

*TECHNICAL DATA SHEET*

# VANILLA ORGANIC ABSOLUTE *N9955*

**FOR FOOD, RESTRICTED USE**

## IDENTIFICATION

Natural extract obtained by extraction exclusively from dried beans of cultivated ***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, vanilla pod |
| Appearance | : red brown, heterogeneous pasty<br>Warm-up and homogenize before use. |
| Vanillin level (HPLC/ISTD) | : 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 Active, 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 N°1334/2008 :
  Ingredients : flavouring preparation
  /
  Restricted components in foodstuffs : -

## SHELF LIFE AND STORAGE, PACKAGING

| | |
|---|---|
| Shelf life | : 48 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: 11/07/2019 – Version 6***

*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.*

Le Sen 40420 – France –☎ +33(0) 5 58 51 00 00 – Fax +33(0) 5 58 51 07 00
www.biolandes.com
ISO 22000:2005

BIOLANDES

*FICHE TECHNIQUE*

# VANILLA ORGANIC ABSOLUTE *N9955*

**POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE**

## IDENTIFICATION

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

| | |
|---|---|
| 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 balsamique-vanillée / rhum, toffee, gousse de vanille |
| Apparence | : marron tirant vers le rouge, pâte hétérogène<br>Chauffer et homogénéiser avant utilisation. |
| Taux de vanilline (HPLC/ISTD) | : 3-15% |
| Equivalence gousses de vanille | : 5kg de gousses de vanille pour 1kg d'absolue |
| Solubilité (>60°C) | : soluble 10% p/p dans l'ethanol 96% |
| Solvant résiduel (Espace de tête) | : ethanol < 5% |

## LEGISLATION

- **Inventaires:**

| | |
|---|---|
| N° CAS TSCA Active, 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 N°1334/2008 | : |
| Liste des ingrédients | : préparation aromatisante<br>/ |
| Composants limités dans les denrées alim | : - |

## DUREE DE VIE ET STOCKAGE, PACKAGING

| | |
|---|---|
| Durée de vie | : 48 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: 11/07/2019 – Version 6***

*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 décliner 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 règlementations. 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 règlementations, seules les règlementations en vigueur prévaudront.*

Le Sen 40420 – France –☎ +33(0) 5 58 51 00 00 – Fax +33(0) 5 58 51 07 00
www.biolandes.com
ISO 22000:2005