

VANILLINE

Code produit	SPV
Formats disponibles	SPV50 · 50 g · Stand-up SPV100 · 100 g · Stand-up SPV200 · 200 g · Stand-up
Origine	France
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Arôme pour aliments. Poudre cristalline de couleur blanche à crème avec une odeur caractéristique. Pureté minimale de 99,95%. Composé chimique : 4-Hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde (C₈H₈O₃), produit à partir de gäïacol d'origine synthétique.

Ingrédients

100% vanilline

Utilisation et dosage

0.05% - Max 0.3%. Dosage conseillé : 1 gramme par kilogramme de pâte. Pour maximiser l'arôme, dissoudre la vanilline dans une petite quantité de liquide chaud (lait, crème ou alcool) avant l'incorporation dans la pâte. Parfait pour gâteaux, tartes, pandoro, panettone et toutes les préparations pâtisseries.

Avertissements

ATTENTION

Mentions de danger : H319 Provoque une forte irritation oculaire.

Conseils de prudence : P264 Se laver soigneusement les mains après utilisation - P280 Protéger les yeux et le visage.

P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact, si facile à faire. Continuer à rincer P337+P313. Si l'irritation oculaire persiste, consulter un médecin.

Durée de conservation

Jusqu'à 32 mois à partir de la date de production.

Stockage

Conserver le récipient dans un endroit frais, bien ventilé et à l'abri de l'humidité. Éviter l'exposition directe au soleil et aux rayons ultraviolets.

Matériaux de l'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les réglementations de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne, et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON OGM : le présent produit ne contient pas, n'est pas constitué ou obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximums de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants issus des processus.

ARÔMES : conforme au Règlement CE 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

VANILLINE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	63 kJ
Énergie	15 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	0,0 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	0,0 g
Protéines	0,0 g
Sel	0,0 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Titre	> 99,99	%	
Chimico-physiques Point de fusion	82,0 ± 1,0	°C	
Chimico-physiques Perte au séchage	< 0,50	%	
Chimico-physiques Résidu à l'incinération	< 0,05	%	
Métaux lourds Métaux lourds	< 10	ppm	
Métaux lourds Arsenic (As)	< 3	ppm	
Chimico-physiques Cendres sulfatées	< 0,05	%	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Couleur (solution dans l'éthanol)	< 35	Hazen	
Autres Benzène et toluène	Absent		
Autres Toluène	Absent		

VANILLINE

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations supplémentaires

Les informations contenues dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont exclusivement à titre informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant l'utilisation incorrecte du produit en question.