



# BARDINET

<b>AROME VANILLE</b>	<b>37213</b>
	Version du 10/04/2019

## Définition du produit

Préparation à base de sirop de sucre et d'arôme vanille sur support eau

## Conditions d'utilisation

Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.  
Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes (<3%)

## Ingrédients

	%	Origine	Origine géographique
Eau	≈ 53	Minérale	France
Sirop de sucre de betterave	≈ 35	Betterave	Europe
Substances aromatiques dont vanilline, préparations aromatisantes	≈ 1.1	Végétale, synthèse	Europe, Madagascar, Asie, USA

## Additifs

	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Solvants / supports : propylène glycol E1520	9.3%		Synthèse	France
Solvants / supports : alcool éthylique	< 1 %		Végétale	Europe
Caramel E150A	< 1%	-	Betterave	Europe

## Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Arôme

## Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : liquide
- Couleur : brune
- Flaveur : caractéristique de la vanille

## Caractéristiques physico-chimiques

	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	1135	± 10	

## Caractéristiques microbiologiques

- Levures (UFC / 10G) : 10 maxi
- Moisissures (UFC / 10g) : 10 maxi

## Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	128 Kcal 544 KJ	Protéines (g)	0	Glucides - sucres (g)	32
Lipides (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	0

## Conditions de stockage

Température ambiante, Protéger de l'air et de la lumière. Après ouverture, conserver à +4°C.

## Date de Durabilité Minimale

12 mois à partir de la date de fabrication.

Légende  : Contrôler sur chaque lot selon le Règlement (CE) No 2870/2000

BARDINET SAS – Domaine de Fleurenne – BP513 – 33291 BLANQUEFORT CEDEX - FRANCE  
Tél : (+33)5 56 35 84 85 – Fax : (+33)5 56 35 95 06 83 – Email : bardinet@bardinet.fr



# BARDINET

<b>AROME VANILLE</b>	<b>37213</b>
	Version du 10/04/2019

<b>Allergènes</b>	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NON	OUI	OUI
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium (Régilisse)	NON	OUI	OUI
<b>Autres</b>			
Propylène glycol E1520 (Selon Règlement UE N°1130/2011)	Présence limitée dans le produit fini à 3 g/kg dans les denrées alimentaires et de 1g/l dans les boissons		
OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné		
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné		
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
<b>Régimes alimentaires</b>			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certification Casher	NON		
Certification Halal	NON		