

VANILLE BIO (*Vanilla planifolia*)

Date: 17/06/2021 FR v07

Produit

Code Produit	EPF20169
Nom botanique	<i>Vanilla planifolia</i>
Pays de fabrication	France
Durée de vie	5 ans
Stockage	Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec.
Usage	Ingrédient pour alimentaire et cosmétiques Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de fabrication	EPF HAB SEC 4A 62 BIO
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Brun rouge à brun jaune
Odeur	Caractéristique
Saveur	Particulier de vanille
Aspect	Liquide mobile limpide
Chromatographie GC	
Titre alcoolique (v/v)	66,0 – 72,0 %
Teneur MeOH/2 propanol	< 0,05 %
Paramètres physiques	
Densité relative (D20/20)	0,890 – 0,920
pH à 20°C	5,0 – 7,0
Résidu sec	> 1,50 %

Inventaires

N° COE	474
N° FEMA	3105
N° FDA	182.20

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT	VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT	84650-63-5	8024-06-4	283-521-8	Madagascar – Comores	Fruit (Gousse)
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

* Données modifiées par rapport à la version précédente

Ce document est complété 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 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.

VANILLA ORG (*Vanilla planifolia*)

Date: 17/06/2021 EN v07

Product

Product code	EPF20169
Botanical name	<i>Vanilla planifolia</i>
Country of manufacturing	France
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for flavour and cosmetic Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	EPF HAB SEC 4A 62 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Red brown to yellow brown
Odour	Characteristic
Flavour	Vanilla specific
Appearance	Clear liquid
GC Chromatography	
Alcoholic titre (v/v)	66,0 – 72,0 %
MeOH/2 propanol level	< 0,05 %
Physicochemical parameters	
Relative density (D20/20)	0,890 – 0,920
pH at 20°C	5,0 – 7,0
Dry residu	> 1,50 %

Inventories

N° COE	474
N° FEMA	3105
N° FDA	182.20

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT	VANILLA PLANIFOLIA FRUIT EXTRACT	84650-63-5	8024-06-4	283-521-8	Madagascar – Comoros	Fruit (Bean)
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

* Amended data compared with our previous version

This document 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.