

Produkt	Artikelnummer
FTO Bourbon Vanillepulver	75850

1. Produkt
Spezifikation

Handelsname	Fairtrade & Bio Bourbon Vanillepulver
Herkunft	Madagaskar
Körnung	0,3 - 0,4 mm
Feuchtigkeit	7,1 %
Zusätzliche Merkmale	Vanillin: 1,51 %
Charge	25306
Lagerung	Trocken, dunkel und separat von anderen Gewürzen
Verpackung	Bund in PE-Beutel
Zertifikat	DE-ÖKO-005 / Fairtrade 39300

2. Sensorische Eigenschaften

Aussehen	charakteristisch, Vanilletyp Pulver, aromatisch
Geschmack	charakteristisch, Vanilletyp
Form/Konsistenz	Pulver

3. Produktbeschreibung

Natürliche Vanille stammt von Pflanzensorten, die durch traditionelle Züchtungsmethoden angebaut wurden sind. Schlanke lineare Kapseln, Länge 12 bis 20 cm, meist am Stielende gekrümmt, dunkelbraun bis schwarz (Extraktionsqualität: hellbraun bis rötlich) mit einer längs gerunzelter Oberfläche, die mit winzigen Vanillin Kristallen bedeckt sein kann. Diese wird nach dem Trocknen im Ganzen vermahlt.

4. Verwendung

Als Gewürz in Speisen und weiteren Zubereitungen.



DE-ÖKO-005

5. Mikrobiologie

	Guid. Level
- Total Plate Count	<1x10 ² cfu/g
- Yeast	<1x10 ¹ cfu/g
- Moulds ¹⁾	<1x10 ¹ cfu/g
- Coliform Bacteria ¹⁾	<1x10 ¹ cfu/g
- Escherichia Coli ¹⁾	<1x10 ¹ cfu/g
- Salmonella ¹⁾	neg.
- Bacillus Cereus ¹⁾	<1x10 ² cfu/g
- Sulfitred. Clostridium ¹⁾	<1x10 ¹ cfu/g
¹⁾ The product is in compliance with the requirements of the DGHM	

6. Übereinstimmung (Conformity)

The product described in this specification complies with the valid regulations of Germany (LFGB) and of the EC inter alia

- (EC regulation 178/2002 / EC regulation 852/2004 / EC regulation 1935 / 2004).
- EC 1881/2006 (Maximum levels for contaminants)
- EC 396/2005 (Maximum levels for pesticide residues)
- Emission limits-VO
- Mykotoxin-VO
- Genetically modified organisms are not used acc. to EC/1829/2003 - EC/1830/2003
- The product contains no allergens according to 1169/2011/EU
- No radiation is used for germ reduction.

Erstellt:	Alex Schreiber	Geprüft:	David Rein
-----------	----------------	----------	------------



DE-ÖKO-005

Loyal.Food GmbH • Karl-Broel-Straße 13 • D-53604 Rhöndorf
 Geschäftsführer: David V. Rein • Tel: +49 2224-97 69 49 0 • welcome@loyalfood.de
 www.loyalfood.de