FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizată: 22.10.2026

Semințe de Vanilie Bourbon din Madagascar – Aromă Naturală Intensă pentru Deserturi

Semințele de Vanilie Bourbon din Madagascar îmbogățesc deserturile tale cu o aromă naturală intensă și un gust dulce, sofisticat.

DATE GENERALE

Origine	Madagascar
Clasă / calitate	A
Umiditate	MAX 10%
Conținut vanilină	0,5–1,3%
Ambalare disponibilă	50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 25 g
Termen de valabilitate	cel puțin 24 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Denumire botanică	VANILLA PLANIFOLIA
Cod produs	VVGAKG
Actualizare	IUL. 2026
Responsabil	DENISA NICA
Granulometrie	400/500 micron
Culoare	maro/negru
Miros	cacao-ciocolată
Gust	rece/acru
Aspect	grăunțe
Microbiologie	floră aerobă mezofilă <10; drojdii și mucegaiuri <10; Escherichia coli <10; stafilococi coagulazo-pozitivi absent; coliforme tolerate la 44* <10; anaerobi sulfito-reducători 46 c. <10; Salmonella absent
Ambalaj	Cutie cu hârtie impermeabilă la grăsimi de 25 kg sau la cererea clientului.
Laborator de analiză	LCM - Antananarivo; la cerere, certificate de analiză realizate în Italia la PH Firenze.
OMG	Acest produs nu conține, nu este compus și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu prevederile regulamentului CE nr. 1829 și 1830 din 2003.

Precauții	Verificarea periodică este utilă pentru a controla eventualele mucegaiuri inițiale.

INGREDIENTE

Semințe de vanilie Bourbon (Vanilla planifolia)

ALERGENI

Nu conține alergeni din lista Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, Anexa II.

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.181 kJ / 270 kcal
Grăsimi	3,1 g
din care acizi grași saturați	0,1 g
Glucide	10 g
din care zaharuri	5,1 g
Fibre	19,1 g
Proteine	2 g
Sare	0 g

MOD DE UTILIZARE

Aplicații: gelaterie și patiserie.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

A se păstra într-un loc uscat și răcoros, de preferință la o temperatură de +8 °C / +16 °C. A se feri de surse de lumină și căldură.

OPERATOR RESPONSABIL

SC KIAN SOFTWARE CONCEPT SRL, Str. Aluminei nr. 76, Oradea, Bihor