



Le Plaisir du goût

Maribou

LES AIDES-CULINAIRES

Arôme Vanille

1L



Photo non contractuelle

Ingrédients :

Eau, sucre, arôme vanille, colorant: caramel E150a, épaississant: E415.

Caractéristiques :

Organoleptiques

Couleur :	Noir
Aspect :	Liquide épais
Odeur :	Caractéristique de la vanille
Saveur :	Sucrée, caractéristique de la vanille

Physicochimie

Brix réfractométrique (%) :	28	+/- 1	(Mesure de taux de sucre par réfractométrie)
Densité à 20°C :	1,104	+/- 0,005	
pH (unité pH) :	5,4	+/- 0,5	
Taux de sucre (g/L) :	250	+/- 10	

Microbiologie

Flore totale (UCF/g) :	200	NF EN ISO 4833
Levures (UCF/g) :	10	NF V 08-059
Moisissures (UCF/g) :	10	NF V 08-059

Conservation :

DLUO : 36 mois
Stockage : de +5°C à +20°C en emballage d'origine.
A conserver au frais après ouverture.
Traçabilité par n° de lot sur l'UC et le suremballage.

Législation :

Conforme à la législation française et européenne en vigueur sur les arômes (règlement CE 1334/2008 modifiant et complétant la directive 88/388/CE). Conforme au règlement CE 1169/2011/CE.

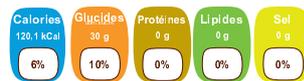
Utilisation :

Toutes les utilisations de la vanille en pâtisserie. Non autorisé en glacerie.
Dosages conseillés (en g par kg de produits à aromatiser).

- Garniture: 8g
- Bavaoise: 8g
- Chantilly: 4g

Cet arôme vanille apporte environ 6,3g de vanilline par kg d'arôme vanille Maribou soit une puissance aromatique équivalente à 375g de gousses de vanille mis en oeuvre.

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml d'arôme



Référence produit :

97605

Nomenclature douanière :

33021090

EAN bouteille :



www.meneau.com

Ce document est la propriété de la société Meneau S.A.S. et ne peut être reproduit ou divulgué sans son accord.

3 274490 976054