

## **GOURMET VAINILLA BEANS - GRADE AAA**

---

### **PLANIFOLIA - ORIGIN MEXICO**



*Todas las especias provienen de los Bosques Comestibles de nuestra Asociación Mexicana de los Bosques Comestibles.*

*Trabajando en cadena corta con más de 500 familias de productores, promoviendo el campo mexicano y la bioeconomía.*



Un tesoro de México, es cultivado de manera agroecológica en Veracruz, Puebla, Oaxaca e Hidalgo. De un color exótico y con suaves notas de canela, fruto rojo del bosque y chocolate, nuestra vainilla planifolia se caracteriza por su alto valor en vainillina y por su siembra y recolección minuciosa.























**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

100% Gourmets  
100% producidos en los Bosques Comestibles

Ingredientes: 100% Vanilla natural  
Peso neto: 1kg  
A conservar dentro de 15 a 20°C  
VALOR: 12 meses

Aromas lipicas mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

Aromas lipicos mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

100% Comestibles  
100% producidos en los Bosques Comestibles

Ingredientes: 100% Vanilla natural  
Peso neto: 1kg  
A conservar dentro de 15 a 20°C  
VALOR: 12 meses

Aromas lipicos mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

100% Gourmets  
100% producidos en los Bosques Comestibles

Ingredientes: 100% Vanilla natural  
Peso neto: 1kg  
A conservar dentro de 15 a 20°C  
VALOR: 12 meses

Aromas lipicos mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

Aromas lipicos mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

**Vainas de Vanilla MEXICANAS**

100% Comestibles  
100% producidos en los Bosques Comestibles

Ingredientes: 100% Vanilla natural  
Peso neto: 1kg  
A conservar dentro de 15 a 20°C  
VALOR: 12 meses

Aromas lipicos mexicanos,  
Sabores intensos a  
Chocolite

Chasseurs de Saveurs SA de CV  
chasseursdesaveurs.mx@gmail.com  
IG: @chasseursdesaveurs

## **PRESENTATION**

---

HARVEST NOVEMBER

Quality : VANILLA BEANS - GRADE AAA - FOR GOURMET SECTOR

Size : 16 to 18 cm / 18 to 20 cm / up 20 cm

Moisture : 30 to 34 %

**TARIC      09051001**

## **Quantity Available**

---

**1000 KG** AVAILABLE EACH YEAR

BAGS VACUUM – 1 KG NET

25 kg net per box

**TECHNICAL DATA SHEET AND PARAMETERS – VANILLA BEANS GOURMET grade AAA**

<b>Specification</b>	<b>PLANIFOLIA Beans</b>
Product Name	vanilla beans
Variety	Planifolia vanilla
Composition	Moisture 30 to 34 % Vanillin Contente FW UP 2%
Description	QUALITY AAA GRADE GOURMET  BEANS SUNDRIED 5 MONTHS CYCLE BEANS 13 MONTHS  FREE FROM SOIL METALS DETERGENTS RESIDUES AND AGRICULTURAL RESIDUE  ANALIS MICROBIO AND CHEMICAL VALIDED IN UE
Transportation Conditions	BAGS 1 KG IN VACUUM PER BOX 25 KG NET
Organoleptic Characteristics	COLOR : BLACK ODOR : CHOCOLATE TOBACCO LEATHER TASTE : INTENSE TEXTURE : FLESHY
Packaging	BAGS VACUUM GRADE A
Optimum Temperature	AMBIENT TEMPERATURE NO SUN DIRECT
Relative Humidity	BEANS NO LESS THAN 30% HUMIDITY
Storage and Distribution Conditions	The optimum relative humidity and temperature at which vanilla beans should be kept during storage and/or transportation. Upon receiving the product in your warehouse, it is recommended to: Check product temperature Carry out a quality inspection. If damaged or overripe product is observed, it is advisable to remove it so it does not affect the rest of the shipment.
Additional Information	Producer's name, batch, harvest date, variety, DLUO, Origin country
Dry Matter	DLUO 12 MONTHS
Non-Permitted Defects	NO MORE THAN 1 % FOREIGN MATTERS

## ANALISIS

	Gourmet	NOM 182 SCFI 2012
Vanilline	2 to 2.5	2.0
Humidité	30% à 34 %	30 - 35
Solide total	67 +/- 0.05%	50 - 70
Cendre	7.69 +/- 0.40	5
Protéine	2.69 +/-0.15	1 - 3
Graisse	19.29 +/-0.42	15 - 20

	Acide p-hydroxibenzoico (mg /kg)	Acide vanillico (mg / kg)	p-hydroxibenzaldehido (mg / kg)
	87,75	418,72	835,94
<b>Norma Oficial NOM-182-SCFI-2011</b>	58-100	219-498	411-861
<b>Havin-Frenkel y Belanger (2011)</b>	10-255	887-994	635-1549

<b>Valeur nutritionnelle pour 100 gr</b>	
<b>Carbohydrates</b>	7 gr
<b>Protéines</b>	10 gr
<b>Lipide</b>	15 gr
<b>Vitamine</b>	Non spécifiée
<b>Potassium</b>	0
<b>Valeur Energétique</b>	9

# ANALIS PESTICIDS AND HEAVY METALS

Référence client :		58	
Description de l'échantillon :		Agréage gousses vanilles Mexique	
Conditionnement :		NonCommercial : 264g	
Votre référence commande :		4500277516 / (EOL) 006-10518-1986307	Votre date de commande : 27/05/2024
Analyses demandées :		ZNOAC : Eco-Contribution par échantillon DN160 : Aflatoxines B1, B2, G1, G2 A0080 : Broyage échantillon pour analyse mycotoxines PLSWZ : Métaux Lourds (Pb, Cd, As, Hg) AAPAH : 4 HAP selon législation européenne AAGTA : Vérification quantité LAB GTA21 Cofrac mycotoxines	
N° de lot	VAL240524	Marque	norohy
Analyses élémentaires		Résultats (incertitude)	Valeurs guides
<b>LS71T</b>	<b>ZS Plomb</b> Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]		
(a)	Plomb (Pb)	0.02 (± 0.01) mg/kg	≤0.6   Commission Regulation (EU) n°915/2023
<b>LS9C9</b>	<b>ZS Cadmium</b> Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]		
(a)	Cadmium (Cd)	0.039 (± 0.012) mg/kg	
<b>LS8XS</b>	<b>ZS Arsenic</b> Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]		
(a)	Arsenic (As)	<0.01 mg/kg	
<b>LS45M</b>	<b>ZS Mercure</b> Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]		
(a)	Mercuré (Hg)	<0.005 mg/kg	
Contaminants		Résultats (incertitude)	Valeurs guides
<b>AAPAH</b>	<b>AA 4 HAP selon législation européenne</b> Méthode : Méthode interne, GC/MS/MS		
(a)	Benzo(a)pyrène	<0.5 µg/kg	
(a)	Benzo-(a)-anthracène	<0.5 µg/kg	
(a)	Benzo(b)fluoranthène	0.6 (± 0.4) µg/kg	
(a)	Chrysène	1.9 (± 0.7) µg/kg	
(a)	Somme HAP 4	2.5 (± 1.0) µg/kg	
Mycotoxines		Résultats (incertitude)	Valeurs guides
<b>AA383</b>	<b>AA Vérification quantité LAB GTA21 Cofrac mycotoxines</b>		
	Quantité en accord avec LAB GTA21 du Cofrac	Oui	
<b>AAP0B</b>	<b>AA Détermination qté d'éch. reçue au lab. mycotoxines</b>		
	Quantité reçue au labo. mycotoxines (g)	264 g	
<b>DN160</b>	<b>AA Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b> Méthode : Méthode interne, IAC/LC/FLUO		
(a)	Aflatoxine B1 (corr. taux recouvrement si >LQ)	<0.2 µg/kg	
Mycotoxines		Résultats (incertitude)	Valeurs guides
<b>DN160</b>	<b>AA Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b> Méthode : Méthode interne, IAC/LC/FLUO		
(a)	Aflatoxine B2 (corr. taux recouvrement si >LQ)	<0.2 µg/kg	
(a)	Aflatoxine G1 (corr. taux recouvrement si >LQ)	<0.2 µg/kg	
(a)	Aflatoxine G2 (corr. taux recouvrement si >LQ)	<0.4 µg/kg	
(a)	Aflatoxines totales (concentrations inférieures)	<0.40 µg/kg	
(a)	Taux de recouvrement Aflatoxine B1	60 %	
(a)	Taux de recouvrement Aflatoxine B2	68 %	
(a)	Taux de recouvrement Aflatoxine G1	58 %	
(a)	Taux de recouvrement Aflatoxine G2	67 %	
Pesticides		Résultats	
<b>ZP201</b>	<b>ZP GHT-OC/PY</b> Méthode : ASU L 00.00-34:2010-09		
(a)	Pesticides recherchés	<LOQ	
<b>ZP203</b>	<b>ZP Pesticides organophosphorés (GC-FPD)</b> Méthode : ASU L 00.00-34:2010-09		
(a)	Pesticides recherchés	<LOQ	

# ANALIS MICROBIOLOGIC

COMPTE RENDU D'ESSAIS				
Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C <small>XP V08-034 (2010)</small>	8 000 *	ufc/g	100000	
<input checked="" type="checkbox"/> Entérobactéries présumés 30°C <small>NF V08-054 (2009)</small>	< 10	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive <small>NF ISO 16649-2 (2001)</small>	< 10	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) <small>NF EN ISO 8888-1 (2021)</small>	< 10	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Bacillus cereus présumptif 30°C (à l'exception de Bacillus cytotoxicus) <small>BACARA - AES 10/10-07/10</small>	< 100	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Clostridium perfringens 37°C (C) <small>NF EN ISO 7937 (2005)</small>	< 10	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp <small>BRD 07/11-12/05</small>	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Listeria monocytogenes <small>AES 10/03-09/00</small>	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
Levures 25°C ( à titre indicatif )	< 10	ufc/g	100	
Moisissures 25°C ( à titre indicatif )	< 10	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Levures et Moisissures 25°C <small>NF V08-059 (2002)</small>	< 10	ufc/g		