

**PURE POWDER VANILLA - GOURMET**

---

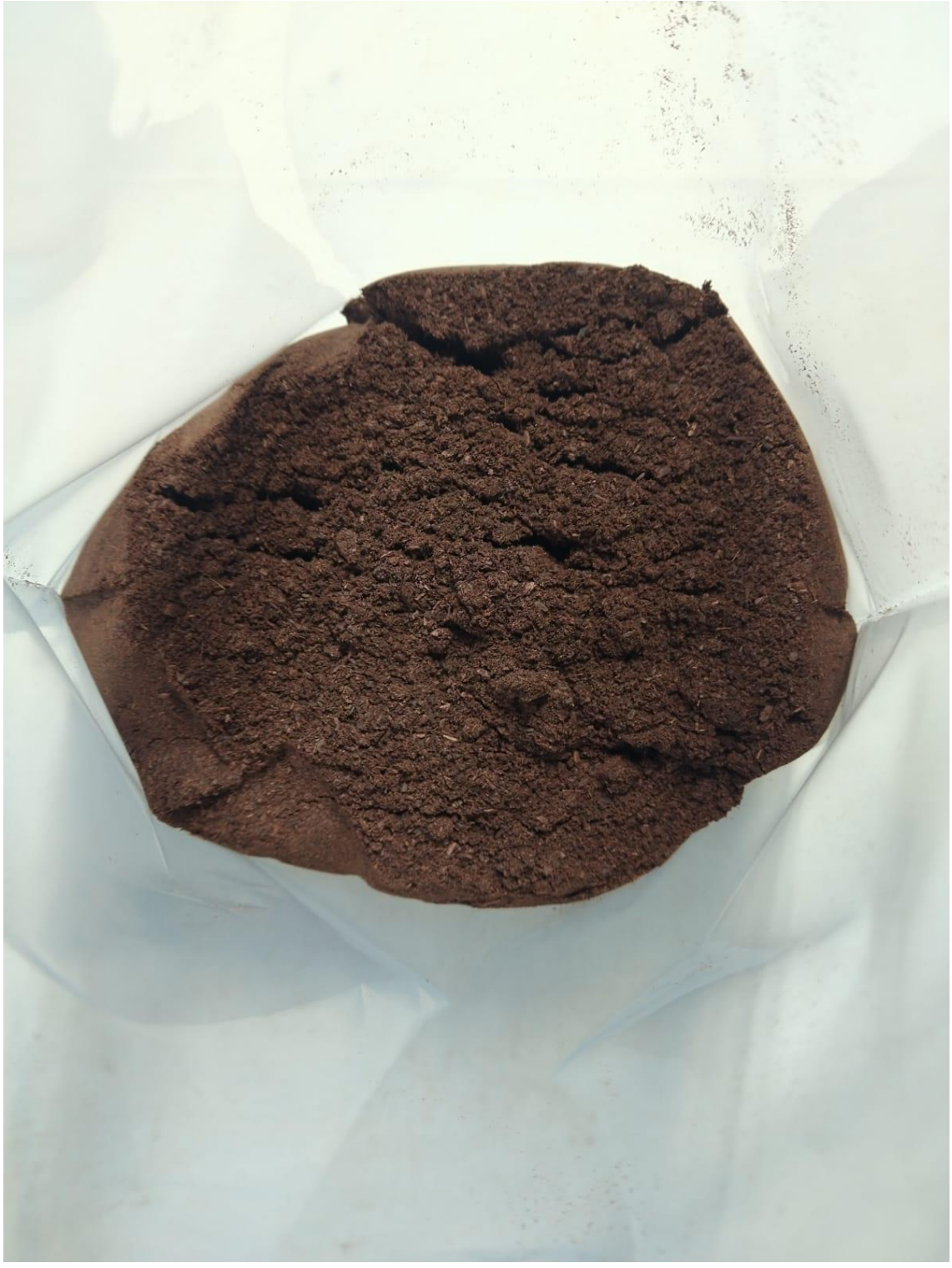
**PLANIFOLIA - ORIGIN MEXICO**













## **PRESENTATION**

---

YEARLY

Quality : PURE VANILLA POWDER - GRADE AAA -

**TARIC      09052001**

### **Quantity Available**

---

**500 KG** AVAILABLE EACH YEAR

1 KG BAG VACUUM

**TECHNICAL DATA SHEET AND PARAMETERS –  
PURE POWDER VANILLA**

<b>Specification</b>	<b>PURE POWDER VANILLA</b>
Product Name	POWDER Vanilla
Variety	Planifolia vanilla
Composition	100% entire vanilla beans ground
Description	<p>QUALITY AAA GRADE GOURMET</p> <p>FINE GRANULOMETRY 80 TO 200 MICRAS</p> <p>100% NATURAL FLAVORS</p> <p>FREE FROM SOIL METALS DETERGENTS RESIDUES AND AGRICULTURAL RESIDUE</p> <p>ANALIS MICROBIO AND CHEMICAL VALIDED IN UE and USA</p>
Transportation Conditions	PER BOX OR PALLET
Organoleptic Characteristics	<p>COLOR : DARK BROWN TO BLACK</p> <p>ODOR : CHOCOLATE</p> <p>TASTE : INTENSE</p> <p>TEXTURE : FINE</p>
Packaging	PER 1KG OR 5 KG OR 100 KG
Optimum Temperature	<p>AMBIENT TEMPERATURE</p> <p>NO SUN DIRECT</p>
Storage and Distribution Conditions	<p>The optimum relative humidity and temperature at which vanilla powder should be kept during storage and/or transportation.</p> <p>Upon receiving the product in your warehouse, it is recommended to:</p> <p>Check product temperature</p> <p>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.</p>
Additional Information	Producer's name, batch, harvest date, variety, DLUO, Origin country
Dry Matter	DLUO 24 MONTHS
Non-Permitted Defects	

# ANALISIS

---

## 1. Aspecto, especificaciones sensoriales y fisicoquímicas

Color:	polvo negro / marrón oscuro
Forma:	polvo de vainilla obtenido a 100% por las vainas PLANIFOLIA
Granulometría :	80 a 200 micras, dependiendo del cliente.
Uso:	Gastronomía, cosméticas, perfumería.
Olor:	Dulce característico de vainilla, notas avainillado con notas caramelizada
Pureza:	min. 99,50%
	Libre de impurezas como piedras, vidrio, madera
Ingredientes:	ninguno
Contenido de vainillina:	1 – 3,0 %
Humedad:	13 – 15 % aw:max. 0,50
Gluten:	Mercancía debe ser libre de gluten

## 2. Plagas

Plagas:	libre de plagas (larvas/oxiuros, ácaros, pupas, formas adultas y huevos de insectos)
---------	--

## 3. Residuos/Contaminantes/Micotoxinas/Irradiación:

Pesticidas & Plaguicidas:	Conforme a las cantidades máximas permitidas oficialmente para todas las sustancias	
Metales pesados:	Plomo	< 0,20 mg/kg
	Cadmio	< 0,10 mg/kg
	Mercurio	< 0,01 mg/kg
Micotoxinas:	Aflatoxinas totales (Suma de B1, B2, G1 y G2)	< 2 µg/kg
	Aflatoxina B1 (por si sola)	< 1 µg/kg
Irradiación:	El producto no debe haber sido irradiado	

## 4. Modificación genética

Modificación genética:	libre de OGM y derivados de OGM
------------------------	---------------------------------

## 5. Especificaciones Microbiológicas:

Cuenta total mesófilos aerobios	< 5000 UFC/g
Mohos	< 100 UFC/g
Levaduras	< 100 UFC/g
Salmonella	negativo en 125 g (5 x 25g)
E. coli	< 100 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Clostridium sulfito-reductores	< 100 UFC/g

## 6. Cosecha/Embalaje

Cosecha:	última cosecha 2024 / 2025
Origen:	México
Vida útil:	máx. 24 Meses
Embalaje:	Bolsa de plástico grado alimenticio (93 cm por 59 cm ) 20 kg Cajas 42/36.5/30 – 18 cajas por tarimas
Condiciones de Almacenamiento:	Temperatura ambiente (máx. 20°C), ambiente seco, evitar luz solar directa

