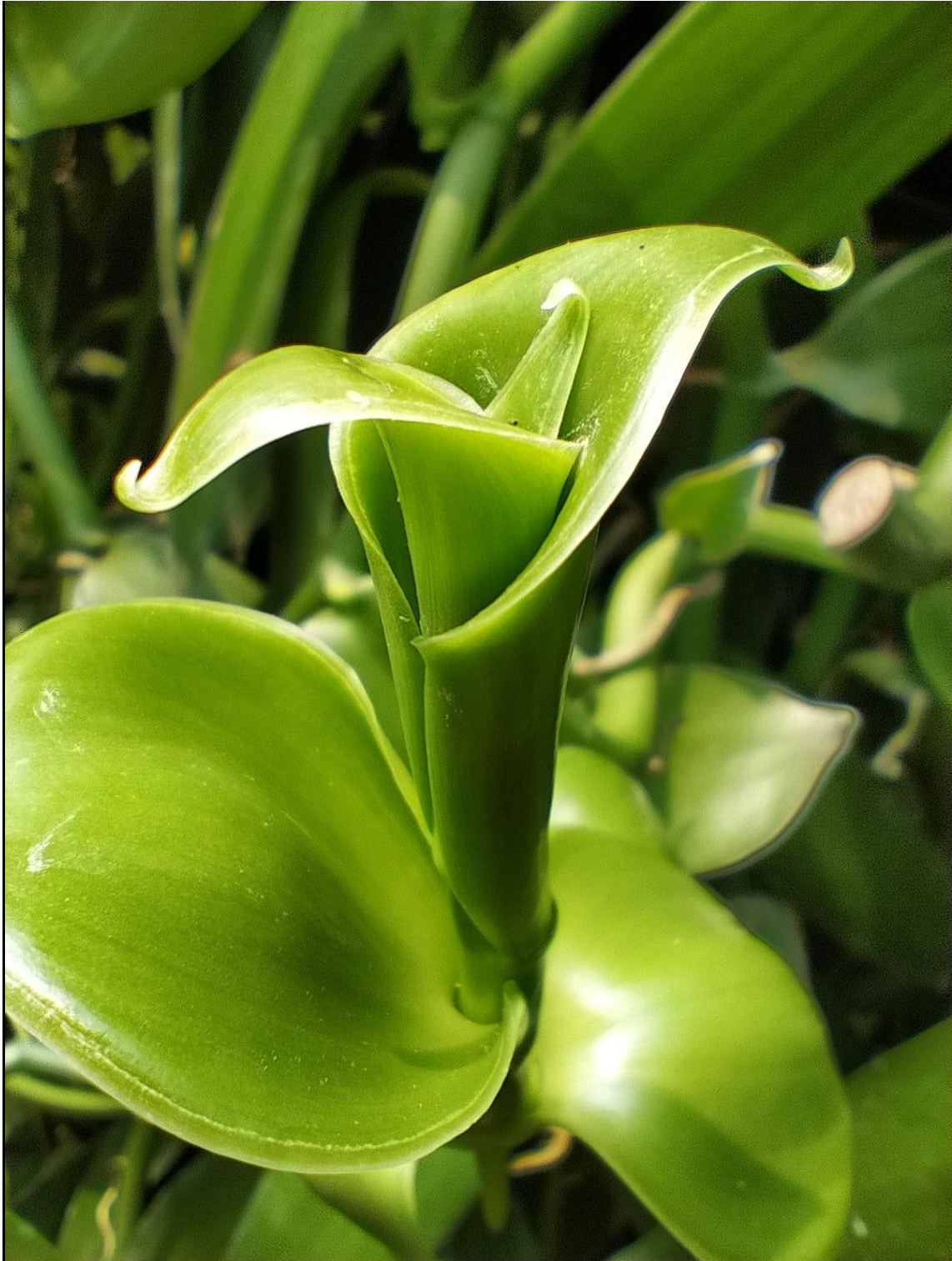


VAINILLA BEANS - GRADE AAA GOURMET

PLANIFOLIA - ORIGIN MEXICO

























PRESENTATION

HARVEST NOVEMBER

Quality : VANILLA BEANS - GRADE AAA - FOR GOURMET SECTOR

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	
Specification	PLANIFOLIA Beans
Product Name	vanilla beans
Variety	Planifolia vanilla
Composition	Moisture 30 to 34 % Vanillin Content 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-hydroxibenzaldehydo (mg / kg)
	87,75	418,72	835,94
Norma Oficial NOM-182-SCFI-2011	58-100	219-498	411-861
Havin-Frenkel y Belanger (2011)	10-255	887-994	635-1549

Valeur nutritionnelle pour 100 gr	
Carbohydrates	7 gr
Protéines	10 gr
Lipide	15 gr
Vitamine	Non spécifiée
Potassium	0
Valeur Energétique	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 :		ZN0AC : 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
LS71T ZS Plomb 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
LS9C9 ZS Cadmium Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]			
(a)	Cadmium (Cd)	0.039 (± 0.012) mg/kg	
LS8XS ZS Arsenic Méthode : Méthode interne, ICP/MS [Préparation [Voie humide par micro-ondes sous pression]]			
(a)	Arsenic (As)	<0.01 mg/kg	
LS45M ZS Mercure 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
AAPAH AA 4 HAP selon législation européenne 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
AA383 AA Vérification quantité LAB GTA21 Cofrac mycotoxines			
	Quantité en accord avec LAB GTA 21 du Cofrac	Oui	
AAP0B AA Détermination qté d'éch. reçue au lab. mycotoxines			
	Quantité reçue au labo. mycotoxines (g)	264 g	
DN160 AA Aflatoxines B1, B2, G1, G2 Méthode : Méthode interne, IAC/LC/FLUO			
(a)	Aflatoxine B1 (corr. taux recouvrement si >LQ)	<0.2 µg/kg	
Mycotoxines		Résultats (incertitude)	Valeurs guides
DN160 AA Aflatoxines B1, B2, G1, G2 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	
ZP201 ZP GHT-OC/PY Méthode : ASU L 00.00-34:2010-09			
(a)	Pesticides recherchés	<LOQ	
ZP203 ZP Pesticides organophosphorés (GC-FPD) 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
☒ Micro-organismes aérobies 30°C XP V08-034 (2010)	8 000 *	ufc/g	100000	
☒ Entérobactéries présumés 30°C NF V08-054 (2009)	< 10	ufc/g	10	
☒ Escherichia coli beta glucuronidase positive NF ISO 16649-2 (2001)	< 10	ufc/g	10	
☒ Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) NF EN ISO 6888-1 (2021)	< 10	ufc/g	10	
☒ Bacillus cereus présomptif 30°C (à l'exception de Bacillus cytotoxicus) BACARA - AES 10/10-07/10	< 100	ufc/g	100	
☒ Clostridium perfringens 37°C (C) NF EN ISO 7937 (2005)	< 10	ufc/g	100	
☒ Recherche de Salmonella spp BRD 07/11-12/05	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
☒ Recherche de Listeria monocytogenes AES 10/03-09/00	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	
☒ Levures et Moisissures 25°C NF V08-056 (2002)	< 10	ufc/g		

