

VANILLA PAST - GRADE AAA - GOURMET

PLANIFOLIA - ORIGIN MEXICO



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

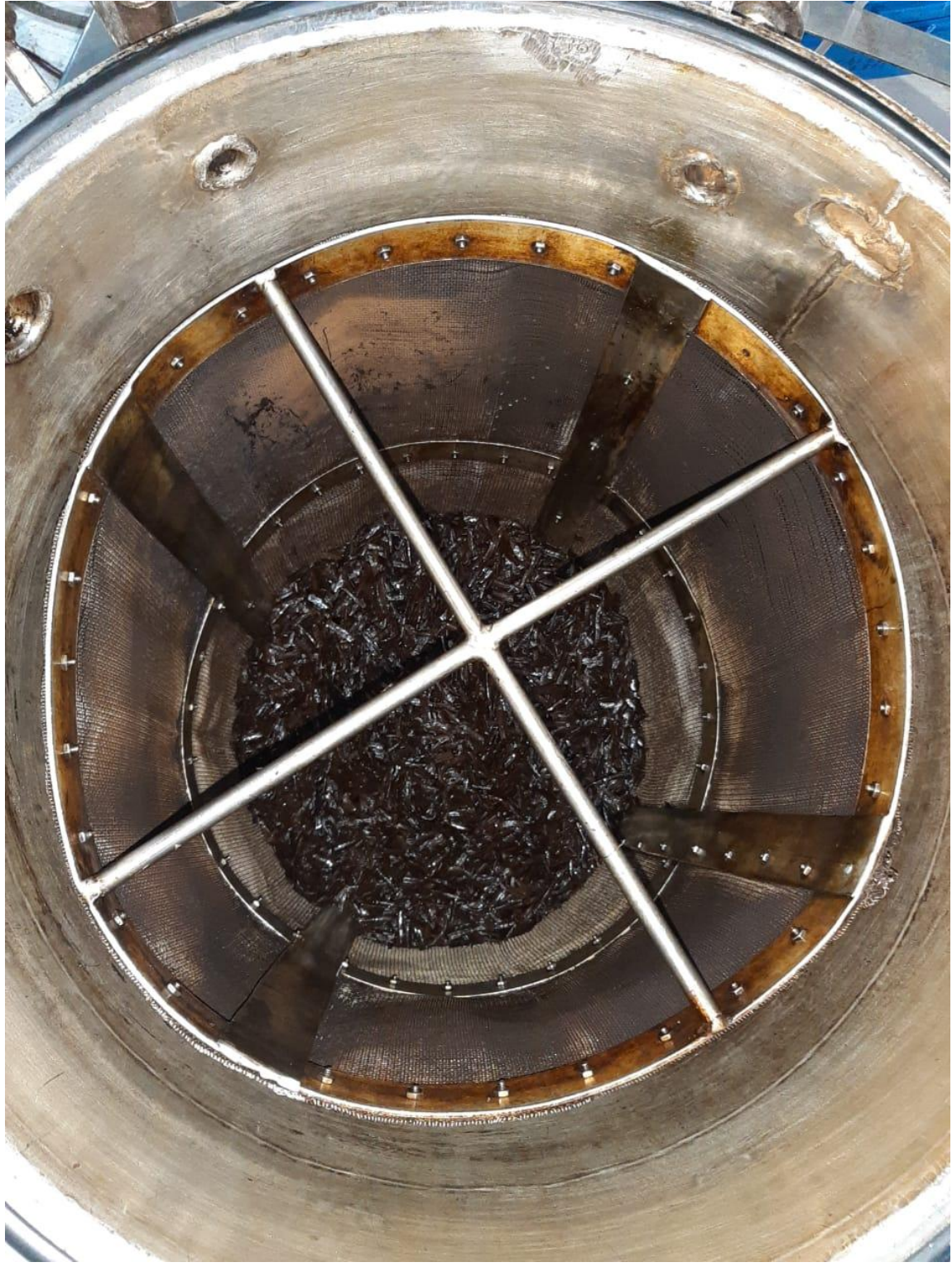
Trabajando en cadena corta con más de 500 familias de productores, promoviendo el campo mexicano y la bioeconomía.



La pasta de vainilla es un producto que se utiliza en la repostería y la cocina para agregar sabor a vainilla a una variedad de preparaciones. Sirve para los mismos propósitos que el extracto de vainilla, pero tiene una consistencia más densa y un sabor más concentrado debido a su mayor contenido de vainilla real y su receta entre extracto, polvo, semilla y sirop de agave 100% puro.







PRESENTATION

YEARLY

Quality : VANILLA PAST - GRADE AAA - FOR GOURMET SECTOR

TARIC 33021099

Quantity Available

1000 KG AVAILABLE EACH YEAR

4 kg or 20 kg or 200 kg

25 kg net per box

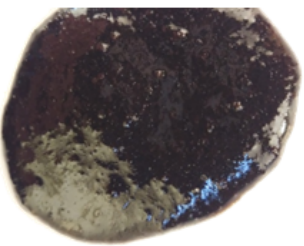
TECHNICAL DATA SHEET AND PARAMETERS – VANILLA BEANS GOURMET grade AAA

Specification	PAST VANILLA
Product Name	PAST Vanilla
Variety	Planifolia vanilla
Composition	AGAVE NECTAR 35% VANILLA BEANS EXTRACTIVES 30% WATER 20% VANILLA POWDER 10% GLYCERIN 4% XANTHAN GUM 1%
Description	QUALITY AAA GRADE GOURMET MACERATION 3 MONTHS 100% NATURAL FLAVORS CONCENTRATION FOR HORECA MARKET FREE FROM SOIL METALS DETERGENTS RESIDUES AND AGRICULTURAL RESIDUE ANALIS MICROBIO AND CHEMICAL VALIDED IN UE
Transportation Conditions	PER PALLET
Organoleptic Characteristics	COLOR : DARK BROWN ODOR : CHOCOLATE TOBACCO LEATHER TASTE : INTENSE TEXTURE : VISCOUS LIQUID
Packaging	PER 4 KG O 20 KG O 200 KG
Optimum Temperature	AMBIENT TEMPERATURE NO SUN DIRECT
Storage and Distribution Conditions	The optimum relative humidity and temperature at which vanilla past 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 24 MONTHS
Non-Permitted Defects	Density 0.900 to 1.250 kg/l at 25 °C

ANALISIS

USOS	SAVORIZANTE DE ALIMENTOS
INGREDIENTES	EXTRACTO DE VAINILLA, SEMILLAS DE VAINILLA, AZUCAR, GOMA XANTAN.
APARIENCIA FISICA	PASTA ESPESA (CUCHAREABLE), SEMILLAS DE VAINILLA
COLOR	MARRON OSCURO A NEGRO
OLOR	CARACTERISTICO A VAINILLA, NOTAS FLORALES, ANIS, DULCE
APLICACIONES	Saborizante para la industria alimentaria y farmacéutica. Se utiliza en la elaboración de bebidas, dulces, productos lácteos, helados, jarabes, etc.
DOSIS RECOMENDADA	2% de formulación final, la dosificación varia de acuerdo al tipo de producto y a la intensidad de sabor deseada en el producto final. Este producto tiene la característica que aporta sabor, aroma y apariencia en forma directa, gracias a las semillas de vainilla que posee.
ALERGENOS	Este producto esta libre de alérgenos.
OMG	Las materias primas usadas en este producto no contienen, ni fueron producidas a partir de OMG, ni sus derivados
EMPAQUE	Envases HDPE de 1L y 4L.
ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL	730 días (2 años). Almacenar en un lugar fresco y seco, evitar luz directa del sol.
COMENTARIOS	100% puro y natural. No posee ingredientes artificiales

VAINILLA EN PASTA - HS CODE 33021099



HOJA DE ESPECIFICACIONES - SPECIFICATION SHEET

PRODUCTO/PRODUCT: Pasta de vainas vainilla con jalepe de agua / Vanilla Bean paste with yung agave

CODIGO/CODE: 00-710148

FAMILIA/FAMILY: Extractos - Extracts

INGREDIENTES- INGREDIENTS

- Mielar de agave / Agave nectar
- Extractos de vainas de vainilla / Vanilla beans extractives
- Agua / Water
- Polvo de vainilla / Vanilla powder
- Goma Xantana/ Xanthan Gum

DESCRIPCION- DESCRIPTION

Sustancia viscosa, espesa, con gomas adhesivas en la formula y pedazos de vainilla natural con fuerte olor caramelo, dulce, lechoso con notas maderosas a tostado.

Liquid substance with viscous, dense and gelatinous appearance, with pieces of natural vanilla in the formula with odor and flavor characteristics to, strong caramel, sweet, milky woody notes with toasted

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Marrón oscuro / Dark brown

Oloror: Dulce / Sweet

Sabor: Dulce / Sweet

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS - PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

DENSIDAD/ DENSITY (25°C): 0.900 - 1.250 Kg/Lit (7000 - 10.408)lb/gal

APLICACIONES - APPLICATIONS

Se recomienda su uso en productos para repostería, confitería, como aditivo alimenticio y perfumera, Recomendado for use in bakery products, confectionery, as a food additive and perfumery.

CUIDADO DE ALMACENAJE - STORAGE CARE

Almacenar en lugar ventilado, libre de rayos directos del sol a no más de 30°C transportar en recipientes cerrados y resistentes, Storage in a ventilated place, free of sunlight at no more than 86°F, Transport in closed and resistant containers.

ALERGENOS O SENSITIVOS - ALLERGENS O SENSITIVES

No contiene

Nº Batch 1124P

DLUO: 31/10/2027

Vol. Net. 19 Kg

Chasseurs de Saveurs SA de CV

Romain Javeaux et Nicolas Terrien (+521) 9512019794 /

chasseursdesaveurs.mx@gmail.com

RFC: CSA1706057K6

Website: www.chasseursdesaveurs.mx

172B Miguel Rebolledo/ Coatepec Ver. CP 91500 / México

FDA 17972814796 D-U-N-S Number: 95-158-8597



DATA SHEET VANILLA PAST

HOJA DE ESPECIFICACIONES – SPECIFICATION SHEET

PRODUCTO/PRODUCT: Pasta de vainas vainilla con jarabe de agave /Vanilla Bean paste with syrup agave

CODIGO/CODE: DQ-70148

FAMILIA/FAMILY: Extractos – Extracts

INGREDIENTES- INGREDIENTS

- Néctar de agave / Agave néctar
- Extractos de vainas de vainilla / Vanilla beans extractives
- Agua / Water
- Polvo de vainilla/ Vanilla powder
- Goma Xantana/ Xanthan Gum

DESCRIPCION- DESCRIPTION

Sustancia viscosa, espesa, con gomas adheridas en la fórmula y pedazos de vainilla natural con fuerte olor caramelico, dulce, lechoso con notas maderosas a tostado.

Liquid substance with viscous, dense and gelatinous appearance, with pieces of natural vanilla in the formula with odor and flavor characteristics to; strong caramel, sweet, milky woody notes with toasted

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS- ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

APARIENCIA /APPEARANCE: Líquido viscoso heterogeneo - Viscous liquid heterogeneous.

COLOR/COLOR: Café ámbar claro a café oscuro - Brown light amber to dark brown.

OLOR/ODOR: dulces lácteas, maderosas y florales, característico a vainilla - milk, sweet woody and floral, typical of vanilla.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS- PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

DENSIDAD/ DENSITY (25°C): 0.900 – 1.250 Kg7Lt (7.7020 – 10.4088 lb / gal)

APLICACIONES - APPLICATIONS

Se recomienda su uso en productos para repostería, confitería, como aditivo alimenticio y perfumería, Recommended for use in bakery products, confectionery, as a food additive and perfumery.

CUIDADO DE ALMACENAJE - STORAGE CARE

Almacenar en lugar ventilado, libre de rayos directos del sol a no más de 30°C transportar en recipientes cerrados y resistentes.

Storage in a ventilated place, free of sunlight at no more than 86 °F, Transport in closed and resistant containers.

PRESENTACIONES- SALES UNIT

Porrones; 4 litros, 20 litros, 200 litros.


Containers: 1.057 gallons, 5.284 gallons, 52.840 gallons.

ALERGENOS O SENSITIVOS – ALLERGENS O SENSITIVES

No contiene

VIDA DE ANAQUEL – SHELF LIFE

24 meses – 24 months.

 Deiman, S.A. de C.V. color y sabor en alimentos	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Referencia:	7925
	GLICERINA	Revisión:	4
		Fecha:	04/04/2022
		Página:	1 de 1

DESCRIPCIÓN: Líquido ligeramente viscoso, denso, transparente e incoloro, que fluye fácilmente, libre de material extraño.

INGREDIENTES: Glicerina USP de origen vegetal

SENSORIAL		
TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANALÍTICO
COLOR	Incoloro	MGT-01 SECCIÓN 17
OLOR	Inoloro a ligeramente dulce	MGT-01 SECCIÓN 17
SABOR	Dulce, característico, libre de sabores extraños	MGT-01 SECCIÓN 17

FISICOQUÍMICOS					
TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	MÉTODO ANALÍTICO	REFERENCIAS
	MÍNIMO	MÁXIMO			
PUREZA	99	100	%	MGT-01 SECCIÓN 31	Certificado de Proveedor
ÍNDICE DE REFRACCIÓN	1.463	1.483	%	MGT-01 SECCIÓN	-
ACIDEZ (NaOH 0.1M)	-	0.2	mL	MGT-01 SECCIÓN 08	-
DENSIDAD	1.240	1.270	g/mL	MGT-01 SECCIÓN	NMX-F-282-1970
PLOMO*	-	5	ppm	Espectrometría de absorción atómica por flama	NOM-117-SSA1-1994

* El análisis de metales pesados se realizará una vez al año por línea de producto. El costo del análisis es por parte de Deiman, S.A. de C.V.

LEGISLACIÓN:

Aditivo para alimentos listado en el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas suplementos alimenticios, DOF 16 julio 2012), aprobados por FDA (Code of Federal Regulations, Title 21, subpart 172).

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

El aporte nutrimental de este producto se considera como carbohidrato, aportando 400 kcal (1700 kJ) por cada 100 g de producto. No se considera como fuente de sodio. Ver Anexo Información Nutrimental

EMPAQUE:

Este producto está empacado en recipientes herméticos debidamente identificados con el nombre del producto, fabricante, así como número de lote.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en recipiente bien cerrado, sobre tarima limpia, en área fresca y seca (temperatura por debajo de 32°C), libre de polvo, protegido de la intemperie, al abrigo de la luz, alejado de fuentes de aromas penetrantes.

CONSUMO PREFERENTE:

25 meses a partir de su fecha de envasado, en envase cerrado y bajo las condiciones de almacenamiento especificadas.

ELABORÓ	PUESTO	FIRMA
Rafael Garcia Zepeda	Gte. Legislación y Normas	