FICHE TECHNIQUE
Cailleau Herboristerie

VANILLE BIO BOURBON « gousse »

ZU597 Nom latin : Vanilla planifolia
Famille : ORCHIDACEES

DESCRIPTION

Noms communs	VANILLE BIO BOURBON gousse
Description plante	La vanille est une liane tropicale vivace appartenant à la famille des Orchidaceae. Elle développe de longues tiges grimpantes munies de racines aériennes et de feuilles charnues, elliptiques. Après pollinisation, les fleurs donnent des capsules allongées appelées gousses, qui sont récoltées avant maturité puis soumises à un procédé traditionnel d'échaudage, d'étuvage, de séchage et d'affinage, responsable de leur coloration brun noir caractéristique.
Description référence	Fruits (capsules) de Vanilla planifolia récoltés puis préparés selon le procédé traditionnel de maturation. Couleur dominante brun très foncé à noir, relativement homogène gousses cylindriques, souples et allongées, généralement comprises entre 15 et 20 cm de longueur, parfois légèrement courbées, avec un diamètre d'environ 0,5 à 1,5 cm. Surface externe finement ridée, parfois recouverte d'un léger voile de cristaux naturels de vanilline. Aspect souple et légèrement huileux, texture charnue et flexible, odeur intensément aromatique caractéristique de la vanille.

QUALITÉ

Composition	100% VANILLE BIO BOURBON gousse
Plan de contrôle analytique	- Contrôle botanique (macroscopique et organoleptique) - Microbiologie selon la catégorie A ou C de la Pharmacopée Européenne - Contaminants (métaux lourds, HAP, mycotoxines, alcaloïdes) selon le règlement (UE) n°2023/915 - Pesticides selon le règlement le règlement (CE) n°396/2005

UTILISATION

Informations complémentaires	Nos produits sont 100 % purs et naturels, sans OGM, sans tests sur les animaux, exempts d'additifs d'origine animale, et conformes à un régime végétarien ou végétalien. Retrouvez l'ensemble de nos attestations et certificats qualité en ligne via le lien ci-dessous, directement accessible depuis notre site internet : https://www.herbo-cailleau.com/fr/page/23-documents-qualite
Conseils d'utilisation	/

INFORMATION

Conditionnement	Sachet kraft
Conservation	Date de Durabilité Minimale (DDM) : 5 ans Conserver à l'abri de la lumière directe, à une température inférieure ou égale à 20°C, à l'abri de l'humidité, à l'abri de tous les nuisibles potentiels, dans un récipient adéquat (kraft idéal).
Informations nutritionnelles	Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, les plantes et épices, en tant que produits non transformés ou simplement transformés (notamment séchés), sont exemptées de l'obligation d'étiquetage nutritionnel, sauf disposition spécifique contraire.

NOTIFICATION

Notification	Ce produit n'ayant pas fait l'objet d'analyses spécifiques pour une utilisation cosmétique, nous ne pouvons garantir son adéquation à cet usage. Il incombe également au client de vérifier que le produit est conforme aux exigences de son application dans tous les domaines d'activité. Nous vous invitons à consulter les bulletins d'analyses via ce lien ci-après : https://www.herbo-cailleau.com/fr/page/11-bulletins